АЛЬМАНАХЪ ГАСТРОНОМОВЪ.

ЗАКЛЮЧАЮЩІЙ ВЪ СЕБѢ

ТРИДЦАТЬ ПОЛНЫХЪ ОБѢДОВЪ,

ОЗНАЧЕННЫХЪ ЗАПИСКАМИ

РУССКИМИ И ФРАНЦУЗСКИМИ,

правила для накрытія стола, служенія за онымъ, порядокъ винъ, т. е. какое именно, за которымъ кушаньемъ подается

И

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУХНИ.

Составленный

И. М. Радецкимъ.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1852.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С.-Петербургъ. 22 Марта 1852 года.

Цензоръ *А. Крыловъ.*

ВЪ ТИПОГРАФІИ ШТАБА ОТДѢЛЬНАГО КОРПУСА ВНУТРЕННЕЙ СТРАЖИ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

—

На Русскомъ языкѣ существуетъ множество поваренныхъ книгъ, составленныхъ почтенными хозяюшками или изданныхъ господами книгопродавцами; но нѣтъ ни одной книги въ этомъ родѣ, написанной Русскимъ метродотелемъ или кухмистеромъ, который изучивъ основательно свой предметъ въ юношескихъ лѣтахъ, представилъ бы публикѣ крайніе результаты своей опытности въ поваренномъ искусствѣ. Авторъ этой книги, едва ли не первый, который написалъ самостоятельную *Русскую поваренную книгу, основываясь на собственной опытности. Все, что здѣсь описано, испробовано авторомъ книги, который по ремеслу своему принадлежитъ къ разряду людей, которыхъ Французы называютъ: Chef de cuisine, т. е. главою или начальникомъ кухни. Въ Россіи начальникъ кухни называется* главнымъ поваромъ *или съ Французскаго,* метродотелемъ. *Прослуживъ большую часть жизни въ знатныхъ домахъ, на великолѣпныхъ кухняхъ, авторъ этой книги убѣдился, что хорошая стряпня не только уменьшаетъ издержки хозяевъ, но и способствуетъ къ сохраненію ихъ здоровья, потому что оно основывается на пищѣ, употребляемой въ домѣ ежедневно, на выборѣ припасовъ, и на ихъ приготовленіи. Въ этой книгѣ собрано 330 различныхъ кушаньевъ и приготовленій, дорогихъ и дешевыхъ, Русскихъ и иностранныхъ, на томъ основаніи, что по сознанію извѣстнѣйшихъ гастрономовъ, лучшій*

столъ тотъ, который составленъ изъ лучшихъ національныхъ блюдъ всѣхъ народовъ. Все объяснено въ этой книгѣ такимъ образомъ, что пойметъ не только каждый хорошій поваръ, но и каждый гастрономъ. Что покажется непонятнымъ, при означеніи тридцати *обѣдовъ, то объяснено въ алфавитномъ спискѣ кухонныхъ припасовъ. Издатель книги вполнѣ убѣжденъ въ ея пользѣ и надѣется, что предлагаемыя имъ блюда понравятся людямъ, одареннымъ тонкимъ вкусомъ, точно также, какъ эти блюда нравились тѣмъ, для которыхъ авторъ книги приготовлялъ ихъ, завѣдывая аристократическими кухнями. Простыми или обыкновенными блюдами здѣсь вовсе не пренебрегается, потому что въ поваренномъ искусствѣ все зависитъ отъ качества припасовъ и приготовленія; простое превращается приготовленіемъ въ изящное.*

Для большихъ столовъ принята въ основаніе Французская кухня, почитаемая первою въ свѣтѣ. Авторъ книги обучался поварскому искусству въ Парижѣ и долговременною своею опытностію усовершенствовалъ многія блюда, которыя неизвѣстны во Франціи и почтетъ себя счастливымъ, если Русская публика обратитъ вниманіе на его трудъ. Тогда только онъ издастъ и продолженіе этой книги.

ПРАВИЛА

ДЛЯ НАКРЫТІЯ СТОЛА, СЛУЖЕНІЯ ЗА ОНЫМЪ, ПОРЯДОКЪ ВИНЪ, И ПРОЧИХЪ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.

Разнообразіе обѣденныхъ столовъ приводитъ иногда въ недоразумѣніе прислугу, которая не всегда состоитъ вся изъ опытныхъ людей, а потому, для избѣжанія могущихъ случится во время стола безпорядковъ, считаю необходимымъ предложить въ подробномъ видѣ, принятыя въ С.-Петербургѣ правила, состоящія изъ слѣдующаго:

Для самаго начала слѣдуетъ поставить на срединѣ столовой комнаты, соотвѣтственный количеству персонъ величины, — круглый или овальный столъ, накрыть скатертью (*), обставить края онаго кругомъ мелкими тарелками, сверхъ каждой положить сложенную салфетку, въ средину оной — хлѣба бѣлаго и кислосладкаго, а съ правой стороны приборъ: ложку, вилку и ножъ; за тарелкою поставить рядъ разной величины столовыхъ рюмокъ — соображаясь съ сортами винъ, потомъ стаканъ для воды, рюмку зеленаго или розоваго стекла для рейнвейна и бо-

(*) Во многихъ домахъ подъ скатерть подстилаютъ сукно.

калъ для шампанскаго, — по правую и лѣвую сторонамъ ставить графинъ съ водою, вина на поддонкахъ и шампанское въ вазахъ со льдомъ.

На средину стола поставить цвѣты въ хрустальныхъ вазахъ или фарфоровыхъ горшкахъ.

Фрукты свѣжіе или сухіе, уложенные на фруктовыхъ вазахъ.

Конфекты на хрустальныхъ (съ бронзовою колонною) тарелкахъ, подъ названіемъ (assietes montées).

Варенье въ хрустальныхъ (на ножкахъ) тарелкахъ.

Если обѣдъ при свѣчахъ, то канделябры или лампы входятъ въ составъ украшеній средины стола.

Накрывающій долженъ уставить вышесказанные предметы, съ соблюденіемъ правильности и симметріи, дабы большая ваза не закрывала малой, все было на виду и накрытый столъ составлялъ бы одно цѣлое.

У каждаго прибора поставить стулъ.

Близь дверей отъ буфета, накрыть столъ для запасныхъ тарелокъ, приборовъ, судковъ съ горчицею и прочаго. На немъ разливаютъ въ тарелки супъ и ставятся принесенные съ кухни блюда.

При дверяхъ изъ гостиныхъ комнатъ накрыть столъ для водокъ и закусокъ, поставить на средину подносъ съ рюмками и графины съ водкою изъ слѣдующихъ: бѣлая померанцовая, красная померанцовая, горькая померанцовая, мятная, миндальная, персиковая, англійская горькая, гвоздичная, малиновая, вишневая, ратафія, испанская горькая, бальзамная, данцигская, розовая, анисовая, полынная, золотая, корицовая, лимонная, тминная, анисовая,

джинъ голландскій, коньякъ, крымская и аракъ; — съ обоихъ сторонъ по двѣ тарелки, — одна съ изрѣзаннымъ хлѣбомъ, а другая съ приборами и салфетками.

Закуски, приготовленныя на тарелкахъ поставить на краю, кругомъ стола.

При столѣ для закусокъ, назначаются два офиціанта— одинъ съ запасными на подносѣ чистыми рюмками, а другой съ подносомъ, для принятія употребленныхъ рюмокъ.

Прислуга къ столу, сервируемому въ одно блюдо назначается изъ трехъ; изъ нихъ:

Одному носить кушанье. Обязанность его приносить съ кухни осторожно блюда, каждое блюдо должно быть покрыто крышкою, вносить въ столовую комнату, поставить на приборный столъ и ожидать, пока не возьмутъ для подачи; — тогда онъ отправляется за вторымъ блюдомъ, ставитъ по прежнему на приборный столъ, первое же возвращаетъ въ кухню или въ другое, назначенное дворецкимъ мѣсто.

Двумъ подавать кушанье:

Первый принимаетъ блюдо съ приборнаго стола, положивъ вилку и ложку съ правой стороны, обноситъ сидящихъ за столомъ господъ, подавая каждому съ лѣвой стороны, начиная съ почетныхъ дамъ, послѣ дамъ подавая кавалерамъ. Дамы равнаго титула обносятся порядкомъ съ тою разницею, что первое блюдо начинаетъ одна, а вторымъ блюдомъ предоставляютъ эту честь другой и такъ далѣе; — хозяйка дома остается послѣднею.

Второму обносить соуса или другіе къ блюдамъ принадлежности, наблюдая, дабы каждый подаваемый имъ

предметъ, былъ снабженъ приборомъ — ложкой, ложечкой и тому подобное; — подавать съ лѣвой стороны вслѣдъ за блюдомъ.

Сверхъ сего на каждыя четыре персоны назначается одинъ официантъ для перемѣны тарелокъ и приборовъ, послѣ каждаго кушанья. Онъ снимаетъ употребленную тарелку лѣвою рукою съ лѣвой стороны, замѣняя чистою тарелкою съ правой стороны и правою рукою; — приборы тогда только перемѣняются, когда они положены на употребленную тарелку и это замѣчать долженъ заблаговременно прислуживающій.

Раньше не подается кушанье, пока всѣ тарелки не будутъ перемѣнены.

Вина подаетъ столовый дворецкій, который заблаговременно приготовляетъ назначенное къ столу вино, слѣдующимъ способомъ:

Бургонское и лафиты, разогрѣтые до теплаго состоянія.

Сотерны, ренвейны и прочія вина держать холодными.

Шампанское заморозить во льду; за 5 минутъ до обѣда, вина поставить на столъ на поддонки откупоренными; съ шампанскаго снять проволоку, очистить отъ смолы (оставить веревку, укрѣпляющую пробку, которая предъ откупориваніемъ срѣзывается при горлушкѣ бутылки, дабы веревка оставалась вся на пробкѣ) и поставить въ вазы со льдомъ.

По желанію хозяина вино ставится предъ каждою персоною или обносится и наливается въ рюмки по очереди всѣмъ сидящимъ за столомъ — дворецкимъ, который взявъ съ поддонка вино, наливаетъ въ рюмку (соотвѣт-

ственную вину) каждому, обойдя кругомъ, бутылку ставитъ на свое мѣсто (если бы въ ней не оказалось вина, то должно замѣнить новою) (*).

Послѣ супа и пирожковъ подается одно изъ слѣдующихъ: мадера, хересъ или портвейнъ бѣлый.

За холоднымъ: Вейндеграфъ, го-барсакъ, го-преньякъ, шабли, эрмитажъ, монтраше, марсала.

Послѣ говядины: Пуншъ глясе, разныхъ сортовъ въ стаканчикахъ или портеръ (который долженъ быть разлитъ въ стаканахъ для портера, обноситься на подносѣ, потомъ стаканы принимаются съ тарелкою и приборами). Вина: медокъ, сенъ-жульенъ, сенъ-эстефъ, го-бріонъ, марго, шато-леовиль, шато-лафитъ, дюфуръ, джонстонъ, крузе и гиршфельдъ, о. м. с., фокъ и бранденбургъ, лафитъ-бартонъ, бранъ-мутонъ, портвейнъ.

За блюдами рыбными: Бургонское: маконъ, бонъ, пети-віолетъ, нюитъ, шамбертенъ, эрмитажъ, романе, ришебургъ, сенъ-жоржъ, кло-де-вужо, помаръ.

За соусами: Рейнвейнъ, гейзенгеймеръ, мозельвейнъ, лаубенгеймеръ, боденгеймеръ, гохгеймеръ, маркебрунеръ, мозель-шварцбергеръ, рюдесгеймеръ, штейнбергеръ, іоганисъ-бергеръ-кабинетъ, сотернъ, го-сотернъ, шато-дикемъ.

Послѣ пастетовъ предъ жаркимъ: Пуншъ имперіялъ въ стаканахъ.

Шампанское: ирроа, моризе, силери, жаксонъ, редереръ, моетъ-аи, клико, эль-де-пердри, рейнвейнъ-мусе, моетъ-креманъ, редереръ-аи, сенъ-пераи, бургонское-мусе, вье-сенъ.

(*) Въ семъ случаѣ начинается съ дамъ по очереди, а потомъ уже съ кавалеровъ.

Послѣ жаркаго десертные вина: Малага-аликанте, мускатъ-безье, мускатъ-люнель, мускатъ-фронтеньянъ, мускатъ-ривезальтъ, педро-хименесъ, хересъ-секъ, лакрима-христи, тинто-ди-роти, пальмъ-сектъ, канское, токайское, аусбругъ, сициліянъ, токайское-эссенцъ, мальвоази, вейнъ-де-лелля, пахарето.

По принесеніи супа и пирожковъ въ столовую, дворецкій увѣдомляетъ хозяина, — говоря: кушанье подано.

Между тѣмъ, какъ кавалеры подходятъ къ столу съ закусками, дворецкій долженъ разливать на тарелки супъ и каждой усѣвшійся за столъ персонѣ подавать, вслѣдъ за супомъ обносить пирожками или кулебякой, начиная съ почетной дамы, и такимъ порядкомъ подавать далѣе по объявленной поваромъ запискѣ.

Послѣ сладкаго подается на салфеткѣ кускомъ (съ нарѣзанными нѣсколькими ломтиками) сыръ, изъ слѣдующихъ: пармезанъ, швейцарскій, честеръ, лимбурскій, голландскій, эндамскій, бри-французскій или невшательскій.

Послѣ сыра снимается соль, тарелки съ приборами и замѣняются десертными, далѣе обносится кругомъ хлѣбъ для десерта, снимаются по очереди верхнія вазы съ фруктами съ пьедесталей, обносятся кругомъ, подавая каждой персонѣ прежнимъ порядкомъ и ставятся на своемъ мѣстѣ; за фруктами — варенье, потомъ конфекты; вслѣдъ за конфектами — подаются полоскательные чашки съ теплою водою и частицею лимонной цедры, или духами.

Пока продолжается обѣдъ, закуски со стола должны быть сняты, а вмѣсто водокъ на подносъ ставятся ликеры изъ слѣдующихъ: киршъ-васеръ, кремъ-де-те, нарфетъ-

амуръ, розовое масло, вишневая ратафія, кремъ изъ персиковъ, кремъ съ ванилью, кремъ малиновый, кремъ полынный, кремъ изъ оранжевыхъ цвѣтовъ, анизетъ бордовскій, кирасо-голландскій, ратафія гренобльская, ратафія изъ четырехъ фруктовъ, мараскинъ, кремъ изъ ананасовъ, джинъ голландскій, коньякъ и ромъ бѣлый.

Когда встанутъ изъ-за стола, подносится въ чашкахъ на подносѣ кофе.

—

КУХНЯ.

Устройство С. Петербургской кухни слѣдующее:

Печка съ чугунною сверху плитою, обложенная кругомъ и съ боковъ бѣлыми изразцами, съ одной стороны подъ плитою должны быть двое чугунныхъ дверецъ— одни большія для топки дровами или угольями, другія маленькіе съ рѣшёткою для скорѣйшаго горѣнія матеріаловъ, подъ плитою; съ другой стороны, устроиваются двѣ желѣзныя печки, каждая о двухъ душникахъ и котелъ луженый съ крышкою и краномъ для воды;—1-ю топкою подъ плитою посредствомъ душниковъ; печка и котелъ съ водою держатся въ такой температурѣ, какая окажется нужною для повара; первая печка обыкновенно внизу, служитъ для печенія разныхъ предметовъ, требующихъ болѣе жару, вторая по выше для печеній нѣжныхъ, какъ

первая, такъ и вторая съ рѣшетками желѣзными по срединѣ и плотно запирающимися дверцами, котелъ за печками вдѣлывается въ стѣнку съ малымъ отверстіемъ сверху и краномъ наружу.

Печка русская съ двумя съ верху душниками плотно задвигающимися желѣзными дверцами, передъ печкой съ обоихъ сторонъ устраиваются конфорки съ рѣшетками и крышками чугунными. Одна конфорка служитъ для угольевъ, другая для очистки золы изъ печки, равномѣрно до верху выкладывается бѣлыми изразцами, подъ печкой оставляется мѣсто для орудій къ ней принадлежащихъ, то есть: желѣзной лопаты, кочерги, помела и прочаго.

Между плитою и печкою по другую сторону стѣны вдѣлывается чугунный котелъ (для чистки посуды) съ поднавѣсомъ и душникомъ сверху, внизу подъ котломъ— дверцы для топки, кругомъ котелъ обивается жестью, навѣсъ и бока бѣлыми изразцами выложены быть должны.

Очагъ съ вертеломъ устраиваютъ на англійскій манеръ, т. е. колесо съ крыльями утверждаютъ въ начальномъ отверстіи трубы, которое посредствомъ прохода дыма вертится, а придѣланные вертела, съ помощію мѣдныхъ или желѣзныхъ цѣпей оборачиваются предъ огнемъ.

Все вышесказанное устраивается соотвѣтственно потребности, въ одной, двухъ и болѣе комнатахъ.

Въ кухнѣ устраиваются три ряда полокъ:—первая для крышекъ отъ кастрюль, красныхъ и бѣлыхъ, — (первые вѣшаются за ручку на гвоздяхъ, а вторые опущаются до половины за полку)—на второй полкѣ помѣщаются ка-

стрюли бѣлыя шарлотной формы и кастрюли красныя малаго размѣра; на третей—бульонные, рыбные, и прочіе котлы; кастрюли сотейники и другая кухонная посуда, ставится порядкомъ, входящимъ въ ранжиръ, начиная отъ большой до маленькой.

Ниже полокъ кругомъ стѣны столы съ подножками, на подножкахъ ставятся плафоны, противни, листы и тому подобное.

На срединѣ кухни должно имѣть столъ березоваго дерева, (и съ сотвѣтственнымъ числомъ такого же дерева досокъ для транжировки и деревянныхъ подставокъ подъ кастрюли)—съ двумя выдвижными ящиками; въ первомъ лежатъ деревянные инструменты т. е. лопатки березоваго дерева, ложки деревянныя разной величины, — вѣничекъ для сбивки сливокъ, шпарля для бѣлковъ и проч.; второй же ящикъ остается для прочихъ принадлежностей.

Съ правой стороны стола дубовый стулъ для рубки, съ боку котораго привѣшивается сѣчка большая и маленькая для рубки говядины и отбивки котлетъ и прочаго.

Столъ березоваго дерева для тѣста съ выдвижными ящиками ставится къ той сторонѣ, гдѣ находится русская печка;—въ ящикахъ лежатъ инструменты т. е. скалка для тѣста, кисточка для смазки; рѣзцы, бордюры и прочіе принадлежности. Надъ столомъ устраиваютъ полку для формъ бисквитныхъ и тартлетныхъ, рамокъ пастетныхъ, выемокъ для тѣстъ и прочаго; листы ставятся на подножкахъ стола.

Отдѣльно должна быть устроена на подобіе кухни

холодная кладовая со столами и полками (въ видѣ ящиковъ для провизіи).

Ларь для льду выложенный изъ-внутри свинцомъ, съ двумя внутренними же полками и краномъ для спуска воды.

При столѣ съ одной стороны, каменная ступка на деревянномъ стулѣ съ деревяннымъ при ней пестикомъ; съ другой стороны стулъ безъ верху для цѣженія желеевъ (къ ножкамъ котораго привязывается салфетка.)

На полкахъ противу ларя ставятъ формы и формочки для кремовъ и желеевъ, противъ ступки сито, дальше каменная посуда и тому подобное.

Провизія сухая въ жестяныхъ или стеклянныхъ банкахъ, и прочіе предметы ставятся по усмотрѣнію повара.

Однимъ словомъ кухня должна быть устроена такъ, чтобы инструменты и принадлежности имѣли каждый свое мѣсто и разсортированы такъ, чтобы работающему одно дѣло, не было надобности въ посторонней помощи и приготовляющій не терялъ бы время понапрасну.

Сіе краткое начертаніе кухни есть необходимо вступающему на хозяйство повару;—дабы при устройствѣ оной могли объяснится съ архитекторомъ, а при томъ познакомились съ проходами душниковъ, какъ у печекъ при плитѣ и для пирожнаго,—умѣть (посредствомъ душниковъ) держать жаръ въ нужной температурѣ;—это есть дѣло важное и весьма полезное.

С.-Петербургская кухня устройствомъ своимъ можетъ соперничать съ Парижскою; у насъ уголья замѣнены бере-

зовыми дровами — конфорки чугунными плитами; печки, ледники, погреба и много другихъ удобствъ, облегчаютъ повара отъ тѣхъ трудностей, съ которыми Парижскій поваръ долженъ бороться.

Въ Парижѣ, подобный нашему обѣдъ, изготовляютъ въ такое же время, на двухъ конфоркахъ, одномъ очагѣ и одной печкѣ для пирожнаго; въ такомъ случаѣ нужно не только искусство изготовлять, но и умѣніе расчитать время, дабы успѣть выполнить.

При всѣхъ неудобствахъ Парижской кухни пальма первенства вкусу и изобрѣтательности, принадлежитъ Французскимъ гастрономамъ и ихъ кухнѣ, хотя Парижъ и не выше прочихъ столицъ имѣетъ провизію; Великобританія, Италія, Испанія, Германія и Россія имѣютъ тоже, исключая Французскаго чернаго труфеля, взамѣнъ котораго Россія имѣетъ Южный и Западный—вкусомъ не уступающій Французскому, но имѣющій сѣрый цвѣтъ; рыбою же и дичью Петербургъ выше Парижа, какъ и сами Французы въ томъ сознаются, напр. гдѣ найдется столь большой запасъ полнаго комплекта живой рыбы во всякое время года, какъ въ Россіи; дичь у насъ торговцы считаютъ не штуками, а тысячами паръ, и не взирая на суровость нашего климата, мы имѣемъ также круглый годъ свѣжую спаржу, шампиньоны, разный салатъ и множество противныхъ температурѣ растеній. Италія и Испанія въ Январѣ имѣютъ свѣжіе бобы и огурцы,—мы также имѣемъ, хотя не столь изобильно, а земляника, малина и виноградъ поспѣваютъ у насъ въ оранжереяхъ ранѣе заграничнаго.

Преимущества Парижской кухни надъ прочими очевидны, ибо въ другихъ націяхъ повара не столь усердно изучаютъ это искусство, какъ во Франціи;—тамъ, до вступленія въ повара пишутъ и рисуютъ правильно; многіе изучаютъ сперва скульптуру, а потомъ поступаютъ въ пирожники и кандитеры и напослѣдокъ уже практикуютъ въ разныхъ кухняхъ, пока получатъ лестное для нихъ названіе *Повара*.

Это доказываетъ, что во Франціи поваренное искусство изучаютъ въ совершенствѣ, а не поверхностно, и потому Россія, принявъ въ свой объемъ изящныя кушанья разныхъ націй, методу приготовленія признала за лучшую — Французскую.

Въ нашемъ изобильномъ провизіею отечествѣ, и при всѣхъ удобствахъ устройства С.-Петербургскихъ кухонь, чтобы сравняться съ Парижскими — недостаточно только основательнаго и усерднаго изученія, поваренпаго искусства.

—

О ЛЮДЯХЪ ДЛЯ КУХНИ.

С. Петербургская кухня имѣетъ людей слѣдующихъ: работника, ученика, помощника и повара.

Должность работника.—Держать кухню и посуду въ чистотѣ, т. е. кухня ежедневно должна быть выметена, вымыта, усыпана пескомъ; столы, доски, полки, изразцы кругомъ плиты и печекъ вымытыми, зола изъ подъ плиты, котла, очага и канфорокъ выбрана; посуда мѣдная, каменная и деревянная очищена, уложена на мѣста и повѣрена, все вышесказанное, работникъ долженъ окончить съ вечера послѣ обѣда или ужина; утромъ же обязанность его—снабдить кухню нужнымъ количествомъ дровъ, воды, льду, выточить ножи и перемѣнить кухонное бѣлье до прибытія помощника.

Ученикъ. Съ утра перебираетъ въ кладовыхъ, погребахъ и на льду провизію, если оная имѣетъ въ томъ надобность, потомъ просѣетъ муку, приготовитъ мелкій сахаръ, сахаръ съ цедрою лимонною, мелкую соль и перецъ, мушкательные толченые духи, очистить коренье и картофель, срубить луку рѣпчатаго и зеленаго, переберетъ и изрубитъ по надобности зеленой петрушки, накроетъ столъ, поставитъ въ ранжиръ бѣлыя кастрюли, освидѣтельствуетъ есть ли въ печкахъ и на очагѣ сухія дрова; все это приготовить должно до прибытія помощника.

Помощникъ. Получивъ заблаговременно записку отъ хозяина, принимаетъ по оной провизію, ставитъ на огонь бульоны, соусы, аспикъ и прочее; опредѣляетъ работу мальчику и прочимъ кухоннымъ людямъ, дабы до прибытія повара рыба, зелень и живность были съ черна очищены.—Хотя полное кухонное управленіе лежитъ на отвѣтственности помощника, однако каждая малость не иначе должна быть выполнена какъ съ разрѣшенія хозяина, на это есть много причинъ... безотвѣтное повиновеніе работника и ученика помощнику, а равномѣрно помощника повару—есть необходимое условіе порядка.

Обязанность повара важна въ разныхъ періодахъ, не лишнимъ считаю объяснить здѣсь нѣкоторыя замѣчанія для молодыхъ людей, начинающихъ или правильнѣе вступающихъ въ хозяйство.

Поваръ быть долженъ чистъ наружностью и нравственностію, съ совершеннымъ вкусомъ, трудолюбивъ, разсудителенъ, экономенъ, трезвъ, добросовѣстенъ и богобоязливъ.

О чистотѣ. Поваръ, а равномѣрно кухонные люди должны быть одѣты ежедневно въ бѣлое верхнее платье, т. е. курткъ, колпакъ и передникъ. (*)

Кухонное бѣлье перемѣняемы, т. е. скатерти, салфетки, полотенца и наблюдать, чтобы салфетки для цѣженія бульоновъ и соусовъ не стирались съ мыломъ, но съ мукою.

Посуда мѣдная должна быть чищена въ щолокѣ, (пескомъ, но послѣ вымыта въ холодной водѣ) щолокъ же

(*) Исподнее бѣлье должно быть такъ же въ совершенной чистотѣ.

ежедневно—закипяченъ, и зола перемѣнена; разъ же въ недѣлю, котелъ долженъ быть вычищенъ; бульонные котлы и прочіе часто употребляемые кастрюли, чрезъ каждые полтора мѣсяца должны быть лужены.

Вода должна быть въ двухъ кадкахъ съ крышками и каждодневно процѣживаема въ вычищенную кадку сквозь устроенный на деревянный обручъ холстъ. Въ кухняхъ, гдѣ во-да проведена посредствомъ трубъ , на кранахъ должно надѣвать мешечки проволочные или холстинные. Вода съ каналовъ и болотныхъ прудовъ, пропускается сквозь водоочистительные машины.

Провизію подверженную порчѣ не употреблять, напримѣръ мясная не подлежитъ скорому гніенію, но когда окажетъ слѣды испорченности, то вредна для здоровья, наипаче солонина.

Рыбная столь вредна испорченная, сколь не и доваренная, наипаче соленая, съ которою предписано обращаться и медициною осторожно.

Зеленная требуетъ рачительнаго присмотра при очисткѣ оной, дабы мѣлкіе насѣкомыя, или волосы и тому подобные нечистоты не могли попасть въ нее.

Грибы и сморжи требуютъ также рачительнаго пересмотра: первые—дабы вмѣстѣ съ безвредными, не было бы и вредныхъ, какъ то: мухоморовъ и тому подобныхъ; не извѣстные же названіемъ грибы—вовсе недопускаются,—вторые — имѣющіе во внутренности одного съ грибомъ цвѣту насѣкомыхъ; а равномѣрно первые и вторые требуютъ долгаго кипяченія;—для сушенія преимущественно сбираются свѣжіе безъ червей.

Масло и яйца суть главнѣйшіе предметы въ провизіи, а потому неиначе слѣдуетъ допускать ихъ къ употребленію, какъ по рачительному испытанію хозяина, такъ и потому, что дурное яйцо и не свѣжее масло не возможно ни чѣмъ исправить.

Обязанность поварская лишаетъ сотрудника возможности слѣдовать модѣ, напримѣръ—волосы должны быть коротко остриженые, борода и усы обритые. Табакъ какъ курительный такъ нюхательный,—недозволяется; первый вреденъ потому, что отъ сильнаго табачнаго дыма—вкусъ твердѣетъ и поваръ лишается вѣрной мягкости различить пряпность отъ горечи;—нѣжный тонскій вкусъ въ жилеяхъ, не можетъ быть переданъ имъ вѣрно; вторый — вреденъ болѣе, ибо имѣетъ тѣ же послѣдствія въ разсужденіи вкуса и обонянія, но всего болѣе, по неопрятности своей лишается на всегда званія повара.

О винѣ. Во Франціи принято, что повара раньше не завтракаютъ пока не окончатъ первой половины обѣда; всѣми дознано, что вкусъ предъ пищею вѣрнѣе, чѣмъ послѣ оной. Когда пища имѣетъ вліяніе на вкусъ, сколь должно быть вредно для вкуса вино. У молодыхъ непривыкшихъ людяхъ къ трудамъ при огнѣ, оно отнимаетъ силу, и даже можетъ лишить ихъ возможности выполнить такъ, какъ быть должно; не говорю здѣсь о лишнемъ употребленіи, оно вовсе недозволено повару.

О трудолюбіи. Каждому до вступленія въ ученіе извѣстно, что поварская должность имѣетъ ежедневное заня-

тіе, а потому надобно приготовить себя къ трудамъ, привыкнуть къ порядку, раздѣлить работу на четыре части, изъ нихъ: первая — очистить поверхностно провизію изъ черна; вторая — приготовить къ операціи; третья — привести въ исполненіе, а четвертая—отпустить. Трудолюбивый поваръ успѣетъ все сдѣлать и найдетъ время для отдыха; но горе тому, который не пользуется этимъ правиломъ. Кончается тѣмъ, что онъ не только не можетъ выполнитъ дѣла, какъ надлежитъ, но часто даже заставляетъ ожидать пришедшихъ за кушаньемъ.

О вкусѣ. Изготовить вкусное блюдо или обѣдъ—это не есть знаніе своего дѣла повара; надобно со вкусомъ разсортировать блюда, дабы вкусъ перваго не вредилъ второму, со вкусомъ наложить на блюдо, убрать, обгарнировать съ соблюденіемъ правильности и симетріи, такъ, чтобы каждое кушанье, видомъ своимъ вызывало апетитъ у зрителя. Вотъ отличительная черта трудолюбиваго и вмѣстѣ съ тѣмъ разсудительнаго повара.

О разсудительности. Соображаясь, что господинъ довѣряетъ намъ свое здоровье, мы съ своей стороны должны оправдать себя всѣми зависящими отъ насъ средствами, а главное, имѣющее болѣе или менѣе вліянія на ихъ здоровье; каждый поваръ обязанъ знать что возрастъ дѣтскій, лѣта среднія и лѣта дозрѣлыя, не могутъ имѣть равенства между собою, а слѣдовательно и блюда не могутъ быть одинаковаго приготовленія. Пюре, соусы и тѣста жирные, фарши, сои, крѣпкіе бульоны, крѣпкія вина и пряности, суть исключенія для первыхъ и послѣднихъ. Столъ для дамъ и столъ для кавалеровъ есть также разница; первый долженъ быть

выбранъ изъ нѣжныхъ а второй болѣе питательныхъ блюдъ, или столъ лѣтомъ во время прогулокъ на дачѣ, катанья верхомъ и прочаго—противъ стола въ зимнее время, когда мы лишены того, что природа даруетъ намъ лѣтомъ. Многіе даже извлекаютъ пособіе изъ кушанья вмѣсто медицины; напримѣръ: бульонъ телячій со свѣжею зеленью, салатомъ или щевелемъ, уравниваетъ и облегчаетъ желудокъ; бульонъ говяжій съ рисомъ укрѣпляетъ оный, бульонъ куриный съ острогономъ или кервелемъ, усмиряетъ головную боль (подобная боль усмиряется втягиваніемъ воздуха чрезъ носъ, изъ тертаго свѣжаго хрѣна); саго на бульонѣ и на винѣ вызываетъ апетитъ; супъ калія со щавелемъ и росольникъ (не лейзенованные) изгоняютъ испаренія, оставшіяся въ головѣ послѣ дружеской компаніи; супы молочные, питательные, мучные, жирные пюре придаютъ тучность; супы же крѣпкіе съ пряностями и кислые противодѣйствуютъ. И много есть еще подобныхъ вещей, которые уже извѣстны каждому.

О экономіи. Экономія есть также первое достоинство повара; въ этомъ словѣ должно разумѣть то, чтобы ничего изъ провизіи или оставшихся бульоновъ, соусовъ, тѣстъ, гарнировъ не пропало; послѣ каждаго обѣда, оставшуюся провизію (*) переложить въ каменные чашки и поставить накрытыми въ холодную кладовую; при томъ же соглашатся съ желаніемъ господина, ибо повару богатое или дорогое блюдо не дѣлаетъ столько чести, сколько вкусное; а потому совѣтую каждому исполнять въ точности всѣ

(*) Оказавшія кислоту бульонъ, соусъ или другіе предметы, не употреблять, ибо они не только безполезны, даже вредны. Само собою разумѣется, что подобной экономіи, не должно требовать отъ повара.

требованія хозяина не увѣличивая расхода, — что и придастъ ему названіе добросовѣстнаго повара.

—

ЗАМѢЧАНІЕ О ПРОВИЗІИ.

Говядина для бульоновъ—употребляется свѣжая, т. е. битая однимъ днемъ ранѣе, въ зимнее время не должна быть мерзла, въ противномъ случаѣ бульонъ теряетъ настоящій вкусъ.

Филей, кастрецы и прочія части — висятъ въ холодныхъ мѣстахъ до 7-ми сутокъ, чѣмъ долѣе, тѣмъ мясо бываютъ мягче; натурально, тѣ мѣста исключены, гдѣ невозможно сберечь, въ особенности лѣтомъ.

Телятина и баранина — подлежатъ вполнѣ условіямъ вышесказаннымъ, висятъ въ холодныхъ мѣстахъ до употребленія въ собственныхъ шкурахъ; части переднія употребляются раньше.

Головка и ножки. — Тотчасъ по убитіи теленка или барашка, отнять ножки и головку, положить въ котелъ, налить теплою водою, мѣшать (на огнѣ лопаткою) неотступно, пробуя, когда шерсть удобно отстанетъ, тогда влить холодной воды, очистить какъ должно, потомъ намочить въ чистой водѣ, до дальнѣйшаго употребленія.

Горохъ — зеленый вылущается въ тотъ день, въ который слѣдуетъ готовить, — ранѣе же вылущенный, теряетъ зеленый цвѣтъ.

Горошекъ — въ зимніе мѣсяцы замѣняется сушенымъ мелкимъ (горохъ свѣжій), который должно перебрать,

вымочить въ холодной водѣ, уварить какъ свѣжій въ луженой кастрюлѣ; многіе — желая сберечь зеленый цвѣтъ, варятъ въ нелуженой кандитерской кастрюлѣ, отъ чего горохъ теряетъ вкусъ.

Чечевица — преимущественно употребляется для супу красная, за неимѣніемъ же — замѣнить можно желтою; тогда слѣдуетъ разводить супъ краснымъ бульономъ.

Свекла — для борщу и гарнировъ употребляется красная и молодая.

Разныя коренья — для суповъ и гарнировъ должны быть молодые безъ стволовъ и жилъ внутри; вторые могутъ быть употребляемы для бульоновъ и бресовъ.

Грибы — свѣжія употребляются въ тотъ день, въ который отысканы; на второй чернѣютъ и нападаетъ червь; сушенные же выбираются преимущественно безъ песку.

Капуста — кислая для щей употребляется рубленая, квашеная натурально (безъ примѣси духовъ). Шинкованная или въ головкахъ — квашенная, замѣняется въ необходимости.

Каплуны, пулярды, индѣйки, цыплята, гуси, утки — должны быть убитыми и ощипанными за три дня до употребленія въ теплое время; въ зимнѣе же — какъ возможно, но не должно ихъ заморозить.

Раки — вкуснѣе изъ протекающихъ рѣкъ; озерные и изъ прудовъ имѣютъ болотный вкусъ, почему не употребляются для супу въ пюре изъ раковъ; отваренные легко можно разрознить; ибо рѣчной — чистъ и весь красный, напротивъ прудной имѣетъ нижнюю часть черную, обросшею болотистымъ мохомъ.

Шампиніоны—лежалые, неудобны для очистки и не могутъ имѣть настоящей бѣлизны.

Ерши — для всякой надобности должно брать живые.

Стерлядь — живая, желтаго цвѣта вкуснѣе, но встрѣчаются на садкахъ, подобнаго же цвѣта, — сидѣлая въ ящикахъ долгое время; они легко могутъ быть разрознены; во-первыхъ, у сидѣлой—голова шире корпуса; во-вторыхъ, крылья при головѣ подтерты до краснаго цвѣта; опрокинувъ стерлядь внизъ спиною, можно удостовѣриться.

Сиги — живые вкуснѣе сонныхъ, послѣдніе имѣютъ тяжелый травный духъ; Невскіе вкусомъ выше озерныхъ и морскихъ.

Судакъ — долженъ быть убитъ днемъ раньше; живой въваркѣ разсыпается на мелкіе частицы и твердъ.

Форель — раздѣляется на нѣсколько родовъ:

1) Форельки маленькіе, подъ названіемъ Гатчинскіе, за три часа до отпуска очищаются, (сонные не столь вкусны).

2) Форели подъ названіемъ Шведскіе, средней величины, плоскіе, тѣломъ красные, но вкусомъ уступаютъ форелямъ Невскимъ, однимъ днемъ до употребленія, должны быть убитыми.

3) Форели обыкновенные тѣломъ бѣлые, но вкусомъ ниже всѣхъ сортовъ форелей.

Разрознить ихъ легко по складу: голова большая, корпусомъ длинный, болѣе круглый, чѣмъ плоскій.

4) Форель Невская, подъ названіемъ (truite - saumon), вкуснѣе изо всѣхъ сортовъ форелей. У ней головка маленькая, корпусомъ толста, тѣломъ красна и очень нѣжна; за 10 часовъ до употребленія убивается. Извѣстна у рыбаковъ подъ названіемъ (тамешки).

Рисъ — для консоме и пулярдъ съ рисомъ, употребляется рисъ изъ Каролины, для блянкетовъ, пастетовъ и пиляву; рисъ мелкій изъ Турціи, который имѣетъ болѣе клейкости.

Каштаны—преимущественно употребляются привозные свѣжіе; сушеные ни въ какомъ случаѣ замѣнить ихъ не могутъ, ибо тяжелый отъ нихъ духъ устранить невозможно.

Крупа смоленская — и все прочее — должна быть свѣжая; посторонній или затхлый духъ, дѣлаетъ негодною къ употребленію.

Тапіока — значитъ не обдѣланное саго, продается въ большой морской, на углу кирпичнаго переулка (*).

Яйца — ординарныя, т. е. дешевыя, не допускаются въ хорошей кухнѣ, а подъ названіемъ (яйцо головки) или свѣжія; дешевое яйцо обходится дороже свѣжаго, если по неосторожности попадется въ кушанье.

Мука — лучшая, подъ названіемъ крупичатой или конфектной, имѣетъ желтый цвѣтъ, выдѣлывается въ Русскихъ мельницахъ, бываетъ всегда суха и неподлежитъ скорой порчѣ; для всѣхъ надобностей лучшая.

(*) У Фохтса и у другихъ.

Мука бѣлая, уступаетъ достоинствомъ желтой, выдѣлывается на Нѣмецкихъ мельницахъ, не можетъ быть въ кулѣ долгое время, подвергается тухлости и въ тестѣ жидка. Разрознить можно слѣдующимъ: взять въ горсть муки и сжать крѣпко—сухая, Русскихъ мельницъ вылетитъ между пальцами, а вторая останется комкомъ.

Гречневая мука — 2-хъ сортовъ: 1-й изъ гречневаго зерна, употребляется для блиновъ и прочихъ надобностей; 2-й изъ-подъ гречневой мелкой (подъ названіемъ смоленской) крупы, не имѣетъ и половину достоинствъ первой; разница между ими та: 1-я бѣла, чиста, имѣетъ видъ настоящей муки; 2-я съ сѣрыми мелкими точками; въ пальцахъ болѣе похожа на пыль.

Масло — коровье, сливочное и (подъ названіемъ) чухонское, употребляется лучшаго вкуса; многіе повара желая извлечь экономію, употребляютъ ординарное и русское; а потому не рѣдко получаютъ выговоры и теряютъ репутацію.

Масло прованское — также двухъ сортовъ. По моему разумѣнію лучше положить мало хорошаго, чѣмъ много дурнаго.

Ветчина — способъ узнавать внутри достоинство ветчины слѣдующій: сдѣлать изъ сухаго березоваго дерева шпильку, воткнуть въ средину ветчины, близь кости, оставить двѣ минуты, потомъ вынуть; чрезъ обоняніе изъ дерева узнать можно вкусъ старой, испорченной или ветчины натуральный.

Молочная провизія. — Молоко и сливки для кипяченія требуютъ наблюденія, дабы до употребленія удосто-

вѣриться (поставивъ въ маленькой кастрюлѣ немного на огонь) не заварится ли, потомъ уже приступать къ дѣлу; для сбереженія въ лѣтнее время молока и сливокъ, кладется немного мелкаго сахару, чѣмъ лучше можетъ сберечься въ настоящемъ вкусѣ.

Дрозжи. — Дрозжи трудно опредѣлить мѣрою, ибо достоинства ихъ разныя, сортовъ нѣсколько: 1) бѣлыя, снимающіяся сверху пива — на заводахъ — суть лучшія; 2) изъ-подъ пива; 3) домашнія заквашенныя съ хмѣлемъ; 4) обыкновенныя, растворенныя на отрубяхъ. Приготовляющій тѣсто или блины, долженъ съ перваго поднятія опредѣлить ихъ силу.

Клей рыбій—трехъ сортовъ: 1-й осетровый изъ лучшихъ; 2-й бѣлужій и севрюжій, не имѣющіе столько крѣпости; 3-й изъ сомовъ — вовсе не крѣпкій. Разрознить ихъ легко: 1-й прозрачный — умѣренной толщины, раздѣляется въ длинѣ полосками удобно; 2-й бѣлужій — большими темноватыми пластами, ломается удобно и не разваривается подобно осетровому; севрюжій тоненькими пластами; 3-й изъ сомовъ — цвѣтомъ мутный и пласты хотя не очень толсты—но крѣпки и неудобны для разнятія; въ варкѣ совершенно остаются цѣлыми.

Слѣдующія описанія, будутъ поясняемы мною, при изданіи новыхъ тетрадей.

—


КНИГА ПЕРВАЯ.

ОБѢДЪ 1-й.

Супъ пюре изъ зеленаго гороху.

Супъ консоме съ кнелями.

Пирожки изъ рябчиковъ по-польски.

Галантинъ изъ пулярдъ съ труфелемъ по-французски.

Котлеты бараньи на пюре изъ луку.

Судакъ глясованный въ печкѣ по-нормандски, съ устрицами.

Перепела съ разною зеленью.

Жаркое молодая шпигованная индѣйка и кулики.

Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ.

Панке съ абрикоснымъ мармаладомъ.

Желе изъ весеннихъ фіалокъ.

Закуски.

Копченая грудинка гуся.

Оливки фаршированныя.

Салатъ.

Латукъ съ провенсалемъ.

Вишни маринованныя.

DINER 1.

Potage purée de pois verts.

Consommé aux quenelles de volaille.

Petits pâtés de gelinotte à la polonaise.

Galantine de poularde aux truffes à la française.

Côtelettes de mouton à la soubise.

Soudac gratiné à la Normand, aux huîtres.

Cailles à la macédoine.

Rôti dindonneau piqué, flanqué de pluviers.

Asperges au naturel sauce au beurre.

Pannequets à la marmelade d'abricots.

Gelée printanière de violettes.

HORS D'OEUVRES.

Poitrine d'oie fumée.

Olives farcis.

SALADE.

Laitue à la provençale.

Cerises marinés.

*

ОБѢДЪ 2-й.

Супъ пюре изъ куръ съ гренками.

Ботвинья съ огурцами.

Пирожки слоеные, натурально.

Филей шпигованный, съ каштанами и разнымъ гарниромъ.

Сиги фаршированные шампиньонами.

Цыплята подъ зеленымъ соусомъ.

Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ съ труфелемъ.

Жаркое тетеревъ, и разное.

Горохъ зеленый по-англійски.

Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба.

Кремъ баварскій съ мараскиномъ.

Закуски.

Устрицы остиндскія.

Сыръ швейцарскій.

Салатъ.

Французскій съ зеленью.

Рыжики соленые.

DINER 2.

Potage à la reine aux petits croûtons.

Batvina aux concombres à la russe.

Petits pâtés au naturel.

Filet de boeuf garni en chipolata.

Lavarets farcis aux champignons.

Petits poulets à la ravigot.

Godiveau de Gélinotte aux truffes.

Rôti coq de bois, et mélé.

Petits pois à l'anglaise.

Charlotte de pommes au pain de seigle.

Créme bavarois au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Huîtres d'ostende.

Fromage de Gruyère.

SALADE.

Française aux persils.

Mousserons salé.

ОБѢДЪ 3-й.

Борщъ польскій лейзенованный, съ ушками.
Супъ консоме съ кашею, изъ смоленскихъ крупъ.
Маленькіе вольванти съ пюре изъ дичи.
Филей изъ цыплятъ въ маіонезѣ.
Ростбифъ по-англійски съ картофелемъ.
Гатчинскіе форельки натурально съ прованскимъ соусомъ.
Филей съ куропатокъ въ крѣпинетѣ съ труфелемъ.
Жаркое пулярды и бекасы.
Спаржа съ бешемелью.
Пудингъ кабинетный горячій.
Желе изъ барбарису.

Закуски.

Икра свѣжая.
Пастетъ изъ дичи.

Салатъ.

Цыкорій натурально.
Огурцы свѣжепросольные.

DINER 3.

Potage borche à la polonaise.

Consomme à la semoule.

Petits bouchée à la purée de gibier.

Mayonaise de filets de volaille à la gelée.

Rosbif d'aloyau à l'anglaise, garni de pommes de terre.

Petits truites de Gatchina au naturel, sauce provençale.

Filets de perdreaux en crépinettes aux truffes.

Rôti poularde, et bécasses.

Pointes d'asperges à la béchamel.

Pouding de cabinet chaud.

Gelée d'épines-vinettes.

HORS D'OEUVRES.

Caviar frais

Pâté de gibier.

SALADE.

Chicorée au naturel.

Concombres salée.

ОБѢДЪ 4-й.

Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ, съ гренками.
Консоме съ сагомъ и разными кореньями.
Крокеты изъ яицъ съ бешемелью.
Холодное изъ куропатокъ по-французски.
Кастрецъ телячій глясованный по-мѣщански.
Судакъ натурально гарнированный раками.
Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами.
Жаркое молодые утки и цыплята.
Артишоки по-ліонски.
Компотъ горячій изъ персиковъ.
Бланманже миндальное съ померанцовымъ цвѣтомъ.

Закуски.

Селедка съ чернымъ хлѣбомъ.
Сыръ голандскій.

Салатъ.

Кресъ натурально.
Яблоки моченые.

DINER 4.

Potage purée de topinambour, aux petits croûtons.

Consommé au sagou à la jardinier.

Croquettes des oeufs à la béchamel.

Chaud-froid de perdreaux à la française.

Longe de veau à la bourgeoise.

Soudac au naturel garni d'ecrevisses.

Soufflé de gélinottes aux champignons.

Rôti canetons et petits poulets.

Artichauts à la lyonnais.

Pêches à la bordalouf.

Blanc-manger d'amand à la fleur d'orange.

HORS D'OEUVRES.

Hareng au pain de seigle.

Fromage de hollande.

SALADE.

Cresson au naturel.

Pommes mouillées.

ОБѢДЪ 5-й.

Супъ Французскій съ желвьемъ.

Супъ консоме съ рисомъ.

Хрустады по-испански съ сальпикономъ.

Филей маринованный съ острокрѣпкимъ соусомъ.

Лаксфорель по-голландски.

Филеи изъ цыплятъ фаршированные, на пюре изъ шампиньоновъ.

Вольвантъ съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое рябчики и турухтаны.

Бобы зеленые по-англійски.

Плумъ пудингъ по-бретански.

Кремъ-шарлотъ изъ апельсинъ съ мараскиномъ.

Закуски.

Сардины маринованныя.

Тартины изъ яицъ.

Салатъ.

Цыкорій по-нѣмецки.

Грибы маринованные.

DINER 5.

Potage à la tortue.

Consommé au riz.

Petits croustades à l'espagnole au salpicon.

Filet de boeuf mariné sauce piquant.

Truite saumonée à la hollandaise.

Filets de volaille en surprise, à la purée de champignons.

Vol-au-vent à la financière.

Rôti Gélinottes et guignards.

Haricots verts à l'anglaise.

Ploom-pouding à la moële de boeuf.

Crême-charlotte d'orange au marasquin.

HORS D'OEUVRES.

Sardines marinés.

Tartinées des oeufs.

SALADE.

Chicorée à l'allemand.

Champignons marinée.

ОБѢДЪ 6-й.

Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ съ сагомъ.
Супъ консоме съ вермишелью.
Пастетъ изъ блиновъ по-польски.
Маіонезъ изъ цыплятъ съ маседуаномъ.
Гвисъ бараній по-бретански.
Судакъ жареный въ печкѣ подъ бешемелью.
Филей изъ утокъ на пюре изъ зеленой спаржи.
Жаркое каплунъ и мелкая дичь.
Помдоры фаршированные по-провански.
Суфле съ ванилью.
Пудингъ изъ каштановъ съ разнымъ изюмомъ.

Закуски.

Балыкъ осетровый.
Рѣдисъ свѣжая.

Салатъ.

Свекольникъ.
Арбузъ маринованный.

DINER 6.

Potage à la romfort au sagou.

Consommé au vermicelles.

Pâté de beignets à la polonaise.

Mayonaise de volaille à la macédoine.

Gigot de mouton à la bretonne.

Soudac gratiné à la béchamel.

Filets de canetons à la purée d'asperges verts.

Rôti chapon et petits gibier.

Tomates aux fines herbes à la provençale.

Soufflée à la vanille.

Pouding de marrons au raisin de corinthe.

Hors d'oeuvres.

Esturgeon fumé.

Radis au naturel.

Salade.

Beteraves frais

Melon d'eau mariné.

ОБѢДЪ 7-й.

Щи бѣлые и каша гречневая.

Супъ консоме съ равіолями.

Хрустады изъ шинкованныхъ макароновъ съ сальпикономъ.

Гвисъ изъ серны маринованный, съ острокрѣпкимъ соусомъ.

Окуни по-нѣмецки.

Пастетъ изъ жаворонковъ съ шампиньонами.

Ришельевскій будингъ изъ цыплятъ.

Жаркое куропатки и телятина.

Брюсельская капуста натурально.

Яблоки съ рисомъ гарнированные бисквитомъ.

Желе съ разными фруктами.

Закуски.

Ветчина съ ланспикомъ.

Сыръ Французскій.

Салатъ.

Бобовникъ.

Абрикосы маринованные.

DINER 7.

Potage aux choux à la russe, et gruau de sarrasin.

Consommé aux ravioles.

Croustades de nouilles au salpicon.

Quartier de chevreuil mariné, sauce poivrade.

Perches à l'allemande.

Pâté de mauviettes garni de champignons.

Boudin de volaille à la Richelieu.

Rôti, perdreaux et veau à la polonaise.

Pétits choux de bruxelles au naturel.

Pommes au riz ornées de feuilles de biscuits.

Gelée macédoine de fruits.

HORS D'OEUVRES.

Jambon à la gelée.

Fromage français.

SALADE.

Cresson de fontaine.

Abricots marinés.

ОБѢДЪ 8-й.

Супъ шотландскій изъ перловыхъ крупъ.

Супъ консоме съ ноклями.

Маленькіе вольванты съ телячьими молоками.

Фрикасе изъ цыплятъ, на холодное.

Осетрина по-русски съ огурцами.

Филей шпигованный, по-неаполитански.

Котлеты изъ дичи жареные па фритюрѣ.

Жаркое заяцъ, со сметаною, и молодки.

Кардоны съ краснымъ соусомъ.

Профитроли съ земляникою, глясованные.

Пирогъ миндальный со сбитыми сливками.

Закуски.

Анчоусы съ зеленью.

Тартины изъ телятины.

Салатъ.

Маседуанъ зимній.

Морошка.

DINER 8.

Potage à l'ecossaise.

Consommé à la nelles.

Petits vol-au-vent garnis de ris de veau.

Fricassée de poulets froids à la gelée.

Esturgeon à la russe avec les concombres.

Filet de boeuf à la Napolitaine.

Cotelettes de gibier à la Villeroy.

Rôti lièvre à la béchamel, et volaille.

Cardons à l'espagnole.

Profitroles glacées et garnies de fraises.

Nougat d'amandes et pistaches à la crême fouettée.

HORS D'OEUVRES.

Anchois aux fines herbes.

Tartines de veau.

SALADE.

Macédoine d'hiver.

Framboises blanc.

ОБѢДЪ 9-й.

Супъ пюре изъ раковъ.

Супъ консоме съ лазанками.

Пирожки канельоны жареные.

Ростбифъ изъ барашка съ разною зеленью.

Угорь съ роста, съ холоднымъ соусомъ.

Пулярда съ рисомъ.

Пастетъ изъ макароновъ съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое кулики и цыплята.

Горохъ по-французски.

Петишу жареное на фритюрѣ, съ мармеладомъ абрикоснымъ.

Мороженое малиновое съ мерингами.

Закуски.	Салатъ.
Семга натурально.	Латукъ со сметаною.
Бутер-бротъ по-швейцарски.	Сливы маринованныя.

DINER 9.

Potage à la bisque d'ecrevisses.

Consommé aux lazagnes.

Petits cannelons frits, à la purée de gibier.

Rostbif d'agneau à la macédoine.

L'anguille grilles sauce tartare.

Poularde au riz.

Pâté de macaroni garni à la parisienne.

Rôti pluviers dorés bardés, et poulets.

Petits pois à la française.

Beignets soufflés à la marmelade d'abricots.

Plombières de framboises garni de méringués.

HORS D'OEUVRES.

Saumon salé.

Tartines à la suisse.

SALADE.

Laitues à la polonaise

Prunes marinées.

ОБѢДЪ 10-й.

Супъ россольникъ съ огурцами.
Супъ консоме съ выпускными яйцами.
Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью.
Пастетъ изъ печенокъ, съ труфелемъ, на холодное.
Котлеты изъ вепря съ соусомъ вишневымъ.
Лабарданъ по-голландски.
Соусъ изъ куропатокъ, съ виномъ бордо.
Жаркое цыплята по-польски.
Артишоки фаршированные съ краснымъ соусомъ.
Баба Короля Станислава.
Желе изъ ананасовъ.

Закуски.

Канапе съ краснымъ соусомъ.
Тартины изъ икры.

Салатъ.

Красная капуста.
Персики моченые.

DINER 10.

Potage rossolnik aux concombres, liés.

Consommé aux oeufs pochés.

Petites croustades de volaille à la béchamel.

Pain de foies gras à la gelée.

Côte de sanglier sauce veneson.

Cabillaud à la hollandaise.

Salmi de perdreaux au vin de bordeaux.

Rôti petits poulets à la polonaise.

Artichauts à la provençale.

Baba chaud à la Stanislas.

Gelée d'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Canapés a l'espagnol.

Tartines de caviar.

SALADE.

Choux rouges.

Pêches marinées.

ОБѢДЪ 11-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ съ клецками.

Холодникъ польскій со сметаною.

Пирожки изъ блиновъ, съ трюфелемъ.

Пастетъ изъ рыбы съ рябчиками, по-шведски.

Филей изъ индѣйки подъ бешемелью съ каштанами.

Судачки жареные по-нѣмецки.

Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами.

Жаркое дикія утки и поросенокъ.

Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.

Персики изъ печки въ кремѣ заварномъ.

Компотъ изъ разныхъ фруктовъ съ мармеладомъ земляничнымъ.

Закуски.

Языкъ копченый.

Шампиньоны фаршированные.

Салатъ.

Разной зелени.

Огурцы натурально.

DINER 11.

Potage Julienne aux cleose.

Chlodnik à la polonaise.

Petits pâtés de beignets, aux truffes.

Pâté de poisson garni de gelinottes.

Filets de dindon à la béchamel garni de marrons.

Petits soudac de mer, frits à l'allemand.

Souté de grives aux champignons.

Rôti canards sauvages et cochon de lait.

Chou-fleurs au parmesan.

Pêches à la condée.

Compots macédoine de fruits a la marmelade de fraise.

HORS D'OEUVRES.

Langue de boeuf salé.

Champignons farcis.

SALADE.

Mêlé de légumes.

Concombres au naturel.

ОБѢДЪ 12-й.

Супъ пюре изъ спаржи съ зелеными кнелями.
Супъ консоме съ кремомъ заварнымъ.
Пирожки русскіе съ вязигою.
Кастрецъ глясованный съ макаронами.
Форель шпигованная съ разнымъ гарниромъ.
Бланкетъ изъ куръ съ рисомъ.
Рябчики съ капустою по-французски.
Жаркое голуби фаршированные.
Картофель свѣжій съ голландскимъ соусомъ.
Хрустъ жареный, съ мармеладомъ по-польски.
Кремъ лезейнованный съ изюмомъ.

Закуски.

Селедка съ яблоками.
Пармезанъ.

Салатъ.

Селлерей съ артишоками.
Груши маринованныя.

DINER 12.

Potage purée d'asperges aux quenelles printanières.

Consommé à la Royale.

Petits pâtés à la russe.

Culotte de boeuf à la mode, au macaroni.

Truite à la chambord.

Blanquettes de volaille au riz.

Chartreuse de gelinotte aux choux à l'espagnole.

Rôti pigeons innocent à la française.

Petits pommes de terre à la hollandaise.

Gaufres à la polonaise.

Crême anglo-française au raisin de corinthe.

HORS D'OEUVRES.

Hareng au pommes.

Parmesan.

SALADE.

Céleri avec des artichauts.

Poires marinées.

ОБѢДЪ 13-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ по-нѣмецки.

Супъ консоме съ брюссельскою капустою.

Будинги изъ цыплятъ фаршированные.

Винегретъ изъ дичи съ разнымъ гарниромъ.

Кастрецъ телячій шпигованный со спаржею.

Филей изъ форели съ роста, соусъ женевскій.

Пулярда съ консоме.

Жаркое индѣйка и турухтаны.

Бобы зеленые съ бѣлымъ соусомъ.

Тортъ вѣнскій съ мармеладомъ изъ красной смородины.

Кремъ изъ мокскаго кофе.

Закуски.

Сигъ копченый.

Тартины изъ ветчины.

Салатъ.

Кочанный съ анчоусами.

Брусника моченая.

DINER 15.

Potage printanier à l'allemand.

Consommé aux choux de bruxelles.

Boudin de volaille farcis, á l'espagnole.

Vinaigrette de gibier à la russe.

Longe de veau piqué, aux pointes d'asperges.

Filets de saumon grillée, sauce genoise.

Poularde au consommé.

Rôti dindon et vanneaux bardée.

Haricots verts à la poulets.

Tourte Viennoise à la marmelade de groseilles.

Crême au café moka.

HORS D'OEUVRES.

Lavaret fumé.

Tartines de jambon.

SALADE.

Laitues aux anchoises.

Myrtilles rouges mouillée.

ОБѢДЪ 14-й.

Супъ итальянскій съ макаронами.
Супъ консоме съ тапіокой.
Кулебяка съ капустою.
Ветчина глясованная въ малагѣ, съ разнымъ гарниромъ.
Караси подъ бешемелью изъ сметаны.
Голуби съ горохомъ по-французски.
Пастетъ изъ рису по-тулужски.
Жаркое дрозды и пулярды.
Земляныя груши съ краснымъ соусомъ.
Петишу съ мармеладомъ абрикоснымъ.
Мороженое ананасное въ вазѣ изъ апельсинъ.

Закуски.

Раки въ кокиляхъ.
Корнишоны.

Салатъ.

Картофель съ бобами.
Крыжовникъ маринованнный.

DINER 14.

Potage aux macaroni à l'italienne.

Consommé au tapioca.

Coulebac aux choux à la russe.

Jambon glacé au vin de malaga.

Carassiné à la béchamel.

Pigeons innocent aux petits pois à la française.

Casserole au riz à la toulouse.

Rôti merles et poularde.

Topinambour à la lyonnaise.

Petits pains à la duchesse.

Vase d'oranges garni d'une glace d'ananas.

HORS D'OEUVRES.

Ecrevisses en coquilles.

Cornichons.

SALADE.

Pommes de terre avec des Haricots.

Groseille verte marinés.

ОБѢДЪ 15-й.

Супъ пюре изъ лабардану.

Супъ консоме съ латукомъ и разными кореньями.

Крепинеты изъ дичи съ труфелемъ.

Поросенокъ съ хрѣномъ па холодное.

Кастрецъ изъ печки по-мѣщански.

Щука фаршированная съ краснымъ соусомъ.

Пулярда съ разнымъ гарниромъ.

Жаркое молодые гуси и разное.

Бобы бѣлые свѣжіе по-бретонски.

Яблоки въ клярѣ.

Пирогъ дипломатовъ съ фруктами.

Закуски.

Балыкъ.

Сыръ англійскій.

Салатъ.

Огурцы въ тыквѣ.

Капуста по-нѣмецки.

DINER 15.

Potage purée de cabillaud.

Consommé aux laitues.

Petits pâtés en crepinettes aux truffes.

Cochon de lait froid au refort.

Culotte de boeuf gratiné à la bourgeoise.

Brochet farci à l'espagnole.

Poularde à la financière.

Rôti oison gras et mêlé.

Haricots blanc noveau à la bretonne.

Beignes de pommes glacée.

Gâteaux deplomatique aux fruits.

HORS D'OEUVRES.

Saumon fumé.

Fromage anglais.

SALADE.

Concombres dans la potiron.

Choux à l'allemand.

ОБѢДЪ 16-й.

Супъ бернскій съ молодыми кореньями.

Супъ изъ куръ по польски.

Пирожки изъ петишу съ гарниромъ.

Филей изъ серны маринованный съ острокрѣпкимъ соусомъ.

Карпъ съ разнымъ гарниромъ, по-флотски.

Цыплята фаршированные съ шампиньонами.

Вольвантъ изъ овсянокъ съ труфелемъ.

Жаркое турухтаны и индѣйка.

Артишоки жареные.

Блины изъ суфле, съ мармеладомъ яблочнымъ.

Желе ананасный на раковинахъ съ фруктами.

Закуски.

Сосиськи бараньи.

Анчоусы.

Салатъ.

Маседуанъ весенній.

Клюква моченая.

DINER 16.

Potage à la bernoise.

Rossole à la polonaise.

Petits pâtés à la princesse.

Filets de chevreuil marinée sauce poivrade.

Carpe à la matelote.

Petits poulets farcies, aux champignons.

Vol-au-vent garni d'ortolans aux truffes.

Rôti bechots bardés, et dindon.

Artichauts frits.

Pannequets soufflés á la marmelade de pommes.

Gelée de fruits en coquilles.

HORS D'OEUVRES.

Saucisses de mouton.

Anchois. au naturel.

SALADE.

Macédoine printanier.

Canneberge mouillée.

ОБѢДЪ 17-й.

Супъ французскій съ жаворонками фаршированными.
Консоме съ эстрагономъ
Тартлеты съ фаршемъ годиво, съ шампиньонами.
Холодное изъ ершовыхъ филеевъ съ раковыми шейками.
Филей съ телятины съ польскимъ соусомъ.
Форель съ роста по-англійски, съ каперсами.
Бланкетъ изъ пулярдъ въ раковинахъ.
Жаркое куропатки и цыплята.
Маседуанъ изъ разной зелени съ бешемелью.
Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ, глясованные.
Тортъ вѣнскій съ желе изъ вина шампанскаго.

Закуски.	Салатъ.
Сосисоны Италіанскія.	Цвѣтная капуста съ зеленью.
Сыръ стильтонъ.	Виноградъ маринованный.

DINER 17.

Potage à la française aux moviettes facis.

Consommé à l'estragon.

Tartelettes de godiveaux aux champignons.

Salade de filets de gremilles aux queues d'ecrevisses.

Filets de veau glacée sauce venaison.

Saumon grillé à l'anglaise sauce aux câpres.

Blanquette de poularde en coquilles gratinée.

Rôti perdreaux et volaille.

Macédoine de légumes à la béchamel.

Petits Gâteaux de pommes, glacée.

Flan à la viennoise garni d'une gelée au vin de champagne.

HORS D'OEUVRES.

Saucissons italien.

Fromage Stilton.

SALADE.

Chou-fleurs.

Raisin mariné.

ОБѢДЪ 18-й.

Супъ пюре изъ моркови и разнаго коренья.

Супъ консоме съ сбивными клецками.

Блины гречневые, и рисовые.

Филей фаршированный, по-польски.

Сиги по-нормандски съ устрицами.

Цыплята съ эстрагономъ.

Пастетъ изъ зайца съ фаршированными сморчками.

Жаркое перепелки и каплуны.

Артишоки съ горохомъ.

Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ, съ сабаіономъ.

Бисквитъ глясованный шоколадомъ, съ мороженымъ.

Закуски.	Салатъ.
Корюшка маринованная.	Французскій съ настурціею.
Тартины изъ дичи.	Малина моченая.

DINER 18

Potage crécy aux petits croûtons.

Consommé aux cleoses à la duchesse.

Beignets de riz et de sarrasin.

Filet de boeuf à la polonaise.

Lavarets gratinés à la Normande, aux huîtres.

Petits poulets à l'estragon.

Turban de lièvre garni de morilles farcies.

Rôti cailles et chapon.

Fonds d'artichauts aux petits pois.

Bouding de semoule à la sabayone.

Biscuit glacé au chocolat garni de plombières.

Hors d'oeuvres.

Eperlans marinés.

Tartines de gibier.

Salade.

Française aux fleurs de Capucines.

Framboises mouillée.

ОБѢДЪ 19-й.

Супъ пюре изъ щавеля, съ рисомъ.

Супъ консоме изъ рыбы, съ ершовыми филеями.

Сосиски и будинги свиные, по-нѣмецки.

Холодный пастетъ изъ пулярды на раковинахъ.

Котлеты бараньи по-провански.

Навага натурально.

Филей изъ куръ подъ бешемелью, на пюре изъ артишоковъ.

Жаркое гвисъ изъ серны шпигованный, и цыплята.

Брюколи съ пармезаномъ по-италіански.

Тартлеты съ мармеладомъ абрикосовымъ.

Меринга со сбивкою по-французски.

Закуски.	Салатъ.
Селедка копченая.	Андивій съ прованскимъ соусомъ.
Сыръ честеръ.	Разныя фрукты маринованныя.

DINER 19.

Potage purée d'oseille au riz.

Consommé de poisson à la filets de gremilles.

Saucisses et Boudin à l'allemande.

Pâté de poularde en coquilles à la gelée.

Cotelettes de mouton à la provençale.

Navaga au naturel.

Filets de volaille à la béchamel garni à la purée d'artichauts.

Rôti quartier de chevreuil piqué et poulets.

Choux-brocolie rouge à l'italien au parmesan.

Tartelettes à la marmelade d'abricots.

Grand merinque à la française garni.

HORS D'OEUVRES.

Hareng sauret.

Fromage chester.

SALADE.

Chicorée à la provençale.

Fruits mariné mêlé.

ОБѢДЪ 20-й.

Супъ пюре изъ чечевицы по-французски.
Супъ консоме съ макаронами.
Пирожки съ кашею и молоками налима.
Индѣйка фаршированная труфелемъ, съ краснымъ соусомъ.
Стерлядь натурально подъ хрѣномъ.
Филей изъ утокъ съ разнымъ гарниромъ.
Пастетъ изъ рябчиковъ, соусъ съ виномъ шампанскимъ.
Жаркое поросенокъ и дичь разная.
Шпинатъ съ яйцами выпускными.
Пирогъ неаполитанскій съ мармеладомъ.
Мусъ кофейный съ гарниромъ.

Закуски.

Ветчина вестфальская.
Яйца фаршированные.

Салатъ.

Свекла маринованная.
Огурцы свѣжепросольные.

DINER 20.

Potage purée de lentilles à la condé.

Consommé au pate d'italie.

Petits pâtés à la russe garnis de gruau et foies de lotte.

Dindon farci aux truffes à l'espagnole.

Sterlet au naturel sauce au refort.

Filets de canards à la financières.

Pâté de godiveau de gélinottes sauce au vin de champagne.

Rôti cochon de lait et mêlé de gibier.

Épinards aux oeufs sur le plat.

Gâteaux Napolitaine à la marmelade.

Mousse de café moka garni.

Hors d'oeuvres.

Jambon de Westphalie.

Oeufs farcis.

Salade.

Beterave mariné.

Concombres salé.

ОБѢДЪ 21.

Супъ пюре изъ разной дичи съ гарниромъ.

Супъ консоме съ петишу, фаршированнымъ.

Тартлеты съ макаронами по-италіански.

Филей изъ судака на холодное по-провански.

Поднебенья воловьи фаршированныя съ гарниромъ.

Камбала натурально съ голландскимъ соусомъ.

Цыплята фаршированные рисомъ, съ бланкетомъ.

Жаркое овсянки и утки.

Латукъ со спаржею по-испански.

Тортъ съ фруктами вареными.

Корзинка изъ миндальнаго тѣста, съ кремомъ земляничнымъ.

Закуски.

Филеи изъ сардинокъ.

Рѣдисъ розовая.

Салатъ.

Латукъ по-италіански.

Сливы маринованныя.

DINER 21.

Potage purée de gibier à la chassier.

Consommé à la d'artois.

Tartelettes garnies de macaroni à l'italienne.

Filets de soudac froides à la provençale.

Palais de boeuf farci, au gratin.

Turbot au naturel sauce hollandaise.

Petits poulets farcis au riz, garni d'une blanquettes.

Rôti ortolans bardée et canard.

Laitues à l'espagnole aux pointes d'asperges.

Tourte de fruits confits.

Corbeille en pâte d'amandes garnie à la crème aux fraises.

HORS D'OEUVRES.

Filets de sardines.

Radis roses.

SALADE.

Laitues à l'italienne.

Prunes conservés.

ОБѢДЪ 22-й.

Уха изъ стерляди съ печенками налима.
Супъ консоме съ блинами по-польски.
Пирожки жареные въ фритюрѣ.
Филей изъ барашка шпигованный, съ разною зеленью.
Корюшка натурально.
Соте изъ бекасовъ съ шампиньонами.
Пастетъ изъ индѣйки съ макаронами и трюфелемъ.
Жаркое цыплята и перепелки.
Селлерей французскій съ краснымъ соусомъ.
Пирогъ изъ каштановъ съ изюмомъ.
Желе вишневый, съ виномъ токайскимъ.

Закуски.

Тартины изъ солонины.
Маринатъ разной.

Салатъ.

Огурцы свѣжіе по-польски.
Арбузы съ виноградомъ маринованныя.

DINER 22.

Potage de sterlets garnis de foies de lotte.

Consommé, garni à la polonaise.

Rissoles à la parisienne.

Filets d'agneau piquées à la macédoine.

Eperlans au naturel.

Sauté de becasses aux champignons.

Pâté de dindon au macaroni garni aux truffes.

Rôti petits poulets et cailletons.

Céleri en cardes à l'espagnol.

Gâteaux châtaigne au raisin de corinthe.

Gelés de serises au vin de tocai.

Hors d'oeuvres.

Tartines de boeuf salé.

Marinade mêlé.

Salade.

Consombres à la polonaise.

Melon d'eau au raisin, mariné.

ОБѢДЪ 23-й.

Супъ пюре изъ каштановъ, съ гренками.
Супъ консоме съ бисквитомъ заварнымъ.
Крокеты изъ рису съ краснымъ соусомъ.
Маіонезъ изъ филеевъ по-французски.
Гвисъ телячій глясованный, съ маседуаномъ.
Стерлядь по-русски съ огурцами.
Котлеты изъ куропатокъ, на пюре изъ дичи.
Жаркое жаворонки и заяцъ шпигованный.
Цыкорій съ бешемелью.
Пирожки по-англійски въ раковинахъ.
Вафли миндальныя съ земляникою.

Закуски.

Галантинъ изъ пулярды.
Артишоки съ краснымъ соусомъ.

Салатъ.

Шинкованная капуста.
Огурцы свѣжіе.

DINER 23.

Potage purée de marrons aux petits croûtons.

Consommé garni de biscuits, à la varsovie.

Croquettes de riz à l'espagnole.

Mayonaise de filets de volaille à la française.

Quartier de veau glacé à la macédoine.

Sterlet à la russe aux concombres.

Cotelettes de perdreaux à la purée de gibier.

Rôti mauviettes bardés et lièvre piqué.

Chicorée à la béchamel.

Coquilles de mespeyse à l'anglaise.

Gaufres d'amand garnies de fraises.

HORS D'OEUVRES.

Galantin de poularde.

Artichauts à la poivrade.

SALADE.

Choucroûte.

Concombres frais.

ОБѢДЪ 24-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ.
Консоме съ перловыми крупами.
Маленькія кулебячки съ вязигою.
Пастетъ страсбургскій съ труфелемъ.
Кастрецъ глясованный съ черепахою по-французски.
Щука глясованная въ печкѣ по-славянски.
Голуби въ папильотахъ съ шампиньонами.
Жаркое дрозды и молодыя индѣйки.
Цвѣтная капуста по-польски.
Абрикосы въ клярѣ, жареные.
Корзинки изъ маринги съ мороженымъ.

Закуски.	Салатъ.
Кильки натурально.	Цыкорій по-нѣмецки.
Копченыя колбасы московскіе.	Груши маринованныя.

DINER 24.

Potage à la bourgeoise aux choux.

Consommé à l'orge perlé.

Petits coulebac à la russe.

Pâté de foies gras (de Strasbourg) aux truffes.

Culotte de boeuf à la tortue.

Brochet au gratin à la polonaise.

Pigeons en papilottes aux fines-herbes.

Rôti merles bardés et dindonneau.

Chou-fleurs à la polonaise.

Beignets d'abricots glacée.

Petits corbeilles de méringues garnies de prombières.

Hors d'oeuvres.

Petits poissons salés.

Boudin de moscouvie fumé.

Salade.

Chicorée à l'allemand.

Poires marinés.

ОБѢДЪ 25-й.

Супъ пюре изъ кардоновъ съ равіолями.
Супъ консоме со свѣжимъ кореньемъ.
Хрустады изъ хлѣба по-французски.
Фрикандо телячье глясованное, съ цикоріемъ.
Осетрина натурально, подъ хрѣномъ.
Цыплята по-италіянски съ шампиньонами.
Пудингъ изъ дичи фаршированный блянкетомъ.
Жаркое бекасы и барашекъ.
Трюфель вареный въ винѣ шампанскомъ.
Даріоли изъ риса съ вареньемъ.
Желе маседуанъ изъ фруктовъ, въ стаканчикахъ.

Закуски.

Тартины съ маіонезомъ.
Гусь копченый съ кислой капустой.

Салатъ.

Картофель съ яблоками.
Грузди соленые.

DINER 25.

Potage purée de cardons aux ravioles.

Consommé aux légumes nouveaux.

Petites croustades de pain garnies à la française.

Fricandeau de veau glacée à la chicorée.

Esturgeon au naturel, sauce au refort.

Sauté de petits poulets, à la maringau.

Pouding de gibier farci d'une blanquette.

Rôti becasses et Agneau.

Truffes au vin de champagne.

Darioles de riz, au confitures.

Gelée macédoine de fruits au naturel.

HORS D'OEUVRES.	SALADE.
Tartines au mayonaise.	*Pommes de terre avec de pommes.*
Oie garni de choucrout.	*Champignons salée.*

ОБѢДЪ 26-й.

Супъ пюре изъ гороха по-гречески.

Супъ консоме съ грибами.

Крокеты изъ дичи съ краснымъ соусомъ.

Холодное изъ раковыхъ шеекъ съ бланкетомъ.

Бифстексъ съ роста по-англiйски.

Вольвантъ гарнированный филеями ершовыми, съ бешемелью.

Соусъ изъ куликовъ съ гарниромъ на шпилькахъ, по-французски.

Жаркое вальдшнепы и молодки.

Щавель съ яйцами выпускными.

Тартлеты съ мармеладомъ фруктовымъ.

Тортъ бисквитный съ абрикоснымъ желе.

Закуски.

Селедка съ чернымъ хлѣбомъ въ папильотахъ.

Тартины изъ дичи.

Салатъ.

Французскiй по-провански.

Капуста по-нѣмецки.

DINER 26.

Potage purée de pois à la grec.

Consommé aux champignons à la russe.

Croquettes de gibier à l'espagnole.

Salade d'ecrevisses á la gelée garni de blanquette.

Biftecks grillé à l'anglaise.

Vol-au-vent de filets de gremilles à la béchamel.

Sauté de pluviers á la périgueux, garnis des atelettes.

Rôti grand becasses et volaille.

L'oseille aux oeufs pochés.

Tartelettes á la marmelade de fruits.

Flan de biscuits garni à la gelée d'abricots.

Hors d'oeuvres.

Hareng en papilottes.

Tartelettes de gibier.

Salade

Française à la provençale.

Choux á l'allemand.

ОБѢДЪ 27-й.

Щи зеленые изъ крапивы съ гарниромъ.

Супъ консоме съ полентою, по-таліански.

Пирожки слоеные съ кашею.

Гвисъ бараній гласованный съ гарниромъ.

Филей изъ линовъ подъ бѣлымъ соусомъ, съ печенками налима.

Пулярда шпигованная труфелемъ, съ краснымъ соусомъ.

Суфле изъ бекасовъ.

Жаркое глухарь и филей изъ телятины.

Огурцы съ бешемелью.

Пончки польскія съ вареньемъ.

Желе изъ каштановъ съ фруктами.

Закуски.	Салатъ.
Устрицы маринованныя.	Капуста красная по-польски.
Тартины изъ сыра.	Шиповникъ маринованный.

DINER 27.

Potage d'orties garnis de saucisses.

Consommé aux polinta à l'italienne.

Petits pâtés à la russe.

Gigot de mouton glacé à la bourgeoise.

Filets de tanches à la poulets garni de foies de lotte.

Poularde piqués aux truffes à l'espagnol,

Soufflé de becasses à la Diplomatique.

Rôti coq vierges de bruyère et filets de veau.

Concombres à la béchamel.

Beignets à la polonaise au confiture.

Chartreuse de marrons au fruits.

HORS D'OEUVRES.

Huîtres marinées.

Tartinés de fromage.

SALADE.

Choux rouge à la polonaise.

Cynorrhodon mariné.

ОБѢДЪ 28-й.

Супъ пюре изъ шпинату съ клецками.

Супъ консоме съ гренками.

Суфле въ хрустадахъ съ пармезаномъ.

Холодное изъ стерляди, по-русски, съ огурцами.

Лапы медведя съ роста, соусъ острокрѣпкій.

Лещь натурально, съ картофелемъ.

Филей изъ рябчиковъ фаршированный труфелемъ.

Жаркое фазанъ и баранина по-крымски.

Пудингъ изъ рѣпы съ сладкими кореньями.

Пирогъ Вѣнскаго тѣста съ вишнями.

Ваза изъ апельсиновъ съ компотомъ, изъ черносливу.

Закуски.

Солонина съ ланспикомъ.

Грибы маринованные.

Салатъ.

Цикорій по-италіански.

Абрикосы маринованные.

DINER 28.

Potage purée d'epinards aux cleoses à la l'allemande.

Consommé au croûte au pot.

Soufflés en croustades au parmesan.

Sterlets froids à la russe, aux concombres.

Pieds d'ours grillés sauce piquante.

Brême au naturel.

Filets de Gélinottes farcies aux truffes à l'espagnole.

Rôti, faisans et mouton à la tartare.

Pouding de navets garni de salsifis.

Gâteaux viennoise au cerises.

Vase d'oranges glacé garnie d'une compotes de pruneaux.

HORS D'OEUVRES.

Boeuf salé à la gelée.

Champignons marinés.

SALADE.

Chicorée à l'italicenne.

Abricots marinés.

ОБѢДЪ 29-й.

Супъ изъ латуку лейзенованный.
Супъ консоме съ зеленою спаржею.
Будинги изъ раковъ жареные.
Котлеты телячьи шпигованныя на щавель.
Сигъ жареный по-италіански.
Филеи изъ индѣекъ съ языкомъ, на пюре изъ разной зелени.
Пастетъ изъ фазановъ горячій, съ труфелемъ.
Жаркое, рябчики по-нѣмецки.
Грибы жареные со сметаною.
Яблоки въ марингѣ на раковинахъ.
Кремъ орѣховый съ фисташками.

Закуски.

Тартины изъ раковъ.
Языкъ маринованный.

Салатъ.

Брюссельская капуста.
Вишни и черешни маринованные.

DINER 29.

Potage aux laitues liés.

Consommé aux pointes d'asperges.

Boudin d'ecrevisses à la française.

Cotelettes de veau piquée à l'oseille.

Lavaret grillé à l'italienne.

Filets de dindoneaux à l'ecarlates, sauce ravigot.

Pâté de faisans chaud, aux truffes.

Rôti gelinottes à l'allemand et oison.

Champignons à la russe.

Pommes meringues en coquilles.

Crême de noisettes et pistaches.

HORS D'OEUVRES.

Tartine d'ecrevisses.

Langue de boeuf mariné.

SALADE.

Petits choux de bruxelle.

Guignes marinés.

ОБѢДЪ 30-й.

Супъ пюре изъ картофеля, съ сагомъ.
Супъ калія съ огурцами.
Колдуны Литовскіе.
Сальме изъ перепелокъ въ рамкѣ, съ салатомъ.
Солонина натурально съ хрѣномъ и картофелемъ.
Филей изъ наваги въ папильотахъ, съ бешемелью.
Рябчики по-нѣмецки съ шинкованною капустою.
Жаркое голуби фаршированные, и дичь.
Марковь глясованная съ гарниромъ.
Рисъ съ ванилью съ пюре земляничнымъ.
Желе изъ айвы съ розами обсахаренными.

Закуски.

Селедки натурально.
Канапе съ маіонезомъ.

Салатъ.

Картофель съ зеленью.
Арбузъ съ разными фруктами.

DINER 30.

Potage purée de pommes de terre au sagou.

Potage calia aux concombres.

Coldouny Lithoniens.

Salmi de cailles froide à la gelé.

Culotte de boeuf salé au refort.

Filets de navaga en papilottes à la béchamel.

Chartreuse de gelinottes aux choucrout à l'allemand.

Rôti pigeons farcis et gibier.

Carottes à la flamand garni.

Riz à la vanille garni à la purée de fraise.

Gelée de goyave au rosettes confites.

HORS D'OEUVRES.

Hareng au naturel.

Conapé garni d'une blanquettes.

SALADE.

Pommes de terre au fines herbes.

Filets de melon d'eau au fruits.

I.

1) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Potage purée de pois verts.

Взять въ кастрюлю нужное количество (*) пюре изъ молодаго зеленаго гороха, развѣсти до умѣренной густоты 1-мъ *бульономъ, и протереть сквозь салфетку; за 10 минутъ до отпуска разогрѣть на плитѣ, мѣшая неотступно, и когда будетъ горячь, снабдить по вкусу мелкимъ сахаромъ, солью и размѣшавъ съ частію сливочнаго масла отпустить.

2) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage à la reine aux petits croûtons.

Положить въ суповую кастрюлю нужное количество *пюре изъ куръ, и столько же пюре изъ *перловыхъ крупъ, размѣшать вмѣстѣ, развѣсти 1-мъ *бульономъ изъ куръ, протереть сквозь салфетку; за 10 минутъ до отпуска, разогрѣть на плитѣ, постоянно мѣшая, дабы не заварился; когда будетъ готовъ, снабдить по вкусу солью и густыми сырыми сливами. Подавать жареныя *крутоны особо на тарелкѣ.

3) БОРЩЪ ПОЛЬСКІЙ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ УШКАМИ.

Potage Borche à la Polonaise.

Нашинковать мелко и правильно кореньевъ, а именно: свеклы, порею, петрушки и луку; качанъ капусты савою, изрѣзать на 8 частей и запасеровать всё на маслѣ въ соразмѣрной кастрюлѣ; когда будутъ коренья

(*) См. ниже по алфавиту.

въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ и *свекольнымъ квасомъ, по вкусу; положить особо обжаренную до колера утку, кусокъ съ верхнимъ жиромъ обланжиренной говядины, связанный пучекъ сухаго майрану, одинъ сухой грибъ, англійскаго перца, лавроваго листа и гвоздики не болѣе 4 штукъ каждаго на большую пропорцію; (всѣ сіи пряности предъ отпускомъ должны быть вынуты), варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, потомъ вынуть утку и говядину и разрѣзавъ умѣренными кусками , (по количеству персонъ) положить въ суповую чашку.

Изжарить свиныхъ *сосисекъ, снять съ нихъ верхнюю кожу и нарѣзать подобно вышесказаннымъ кускамъ, положить вмѣстѣ въ чашку.

Предъ отпускомъ снабдивъ по вкусу солью и перцемъ, снять до чиста съ борщу жиръ, вынуть пряности и закипятить на плитѣ; потомъ положивъ *лейзонъ изъ сметаны, свекольный *колеръ, рубленой зеленой петрушки, укропу и особо уваренные *ушки, вылить въ приготовленную чашку съ гарниромъ.

4) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕМЛЯНЫХЪ ГРУШЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage purée de topinamboûr aux petits croûtons.

Очистивъ нужное количество земляной груши и положивъ вмѣстѣ очищенную луковицу, обланжирить въ холодной водѣ, потомъ запасеровать въ сливочномъ маслѣ на легкомъ огнѣ до упрѣлости, (при этомъ нужно подливать бульону дабы на днѣ кастрюли, не оказалось колеру), когда онѣ будутъ мягки, снять съ огня, размять

лопаткою, положить умѣренную горсть муки (смотря по количеству груши), размѣшать, протереть сквозь сито и развести какъ должно куринымъ *бульономъ, потомъ протерѣть сквозь салфетку, и за $^1/_4$ часа до отпуска мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ (не заварить), снявъ съ огня положить немного сливочнаго масла, сырыхъ густыхъ сливокъ, соли по вкусу и размѣшавъ, процѣдить въ суповую чашку сквозь рѣдкое сито.—Подавать съ *гренками или *крутонами.

5) СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ЖЕЛВЬЕМЪ.

Patage à la tortue.

Взявъ на сотейникъ нужное количество очищеннаго *краснаго *соуса, положить въ него 3 столовыя ложки *пюре изъ томатовъ, немного *шампиньоннаго сока или *сои, бульонъ изъ *желвя, бресъ изъ телячьихъ *молоковъ, одну бутылку лучшей мадеры, полбутылки малаги (*), откипятить оное на плитѣ до надлежащей густоты, (мѣшать лопаткою неотступно, дабы не пристало ко дну) когда будетъ готово, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью и краснымъ перцемъ (**), соединить съ гарниромъ.

ГАРНИРЪ ДЛЯ СУПА СЪ ЖЕЛВЬЕМЪ.

Нарѣзавъ правильными круглыми кусками отваренныя телячьи *молока, положить въ соразмѣрную кастрюлю и держать до отпуска на пару подъ крышкою.

Подобно имъ нарѣзать уваренную въ бресѣ и отжа-

(*) Полагая на 10 персонъ.

(**) Poivre de cayenne.

тую подъ прессомъ телячью * головку, положить въ кастрюлю къ молокамъ.

Выдѣлать на чайной ложкѣ нужное количество * кнелей, сварить въ бульонѣ и осушивъ на салфеткѣ, соединить вмѣстѣ съ молоками.

Сварить твердо соотвѣтственное число яицъ и очистивъ отъ бѣлковъ желтки, положить туда же.

Отвареннаго * желвя безъ бульону, соединивъ съ вышесказаннымъ гарниромъ, залить приготовленнымъ супомъ и держать на пару до отпуска.

6) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ САГОМЪ.

Potage à la romfort au sagou.

Изрѣзавъ мелко очищенныхъ кореньевъ, т. е. моркови, селлерею, порею, петрушки, рѣпы, бѣлой капусты и луку — обланжирить, а потомъ запасеровать на маслѣ, — когда коренья будутъ готовы, положить умѣренную горсть муки, размѣшать, развести немного 1-мъ бульономъ и прибавивъ вылущеннаго зеленаго гороха, мелко изрѣзанной спаржи и щавелю, варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до-упрѣлости; потомъ протерѣть сквозь сито, развести 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты, протерѣть снова сквозь салфетку, дать кипѣть на огнѣ—снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, положить немного сливочнаго масла, отвареннаго саго и размѣшавъ -- отпустить.

САГО ДЛЯ СУПУ И КОНСОМЕ.

Перебрать и вымыть нужное количество саго, положить въ умѣренную кастрюлю, налить 1-мъ бульономъ полнѣе, (дабы удобнѣе могло саго развариться, въ противномъ случаѣ не будетъ крупа цѣльною), и сваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости — употреблять.

7) ЩИ БѢЛЫЕ И КАША ГРЕЧНЕВАЯ.

Potage aux chaux à la russe, et gruau de sarrasin.

Изрубить мелко и запасеровать на маслѣ немного луку, положить нужное количество рубленой кислой *капусты, и запасеровать оное вмѣстѣ; потомъ положить кухонную ложку муки и 3 ложки хорошей смѣтаны, размѣшать все вмѣстѣ, развести 1-мъ бульономъ, особо обжарить до-колера утку, свиныхъ сосисекъ, кусокъ съ верхнимъ жиромъ говядины, и опустивъ оное во щи, варить на легкомъ огнѣ до-готовности; предъ отпускомъ вынуть утку, сосиськи и говядину, разрѣзать умѣренными кусками и очиствъ кожу съ сосисекъ, положить въ суповую чашку; потомъ снявъ сверху со щей жиръ, залейзеновать *лейзономъ изъ смѣтаны, снабдить по вкусу солью, перцемъ и зеленой рубленой петрушкой.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ЖАРЕНАЯ.

Подмазать масломъ сотейникъ, выложить въ него горячую *гречневую кашу, обровнять ложкою гладко, наложить прессъ, потомъ снявъ съ сотейника на плафонъ остудить и вырѣзавъ по усмотрѣнію какою либо выемкою об-

*

жарить на раскаленномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и уложивъ на блюда, подавать со щами.

8) СУПЪ ШОТЛАНДСКІЙ ИЗЪ ПЕРЛОВЫХЪ КРУПЪ.

Potage à l'ecossaise.

Взять въ суповую кастрюлю нужное количество *пюре изъ перловой крупы, размѣшать, развѣсти 1-мъ *бульономъ и положивъ 3 кухонныя ложки уваренной перловой крупы и кореньевъ изъ *супу прентаніеру, снабдить по вкусу солью.—Подавать горячимъ съ крутонами.

9) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ.

Potage à la Bisque d'ecrevisses.

Взявъ въ кастрюлю нужное количество *пюре изъ перловой крупы и столько же *пюре изъ раковъ, размѣшать вмѣстѣ, развѣсти 1-мъ *бульономъ до надлежащей густоты, протереть сквозь салфетку и положивъ обратно въ кострюлю, мѣшать на плитѣ, до горячаго состоянія (не заварить), когда будетъ готово, положить немного *раковаго масла, очищенныхъ раковыхъ шеекъ и снабдить по вкусу солью.—При семъ особо подаются на тарелкѣ жареные *крутоны.

10) СУПЪ РОССОЛЬНИКЪ СЪ ОГУРЦАМИ.

Potage rossolnik aux consombres, lies.

Вырѣзать маленькою длинною колонною выемкою, очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ, селлерея, порея и петрушки, обланжирить на плитѣ—наливъ холодною водою, и

когда закипитъ, слить воду, налить 1-мъ *бульономъ и варить до упрѣлости; — подобно вышеупомянутымъ кореньямъ, нарѣзать очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, сварить также въ бульонѣ, и когда оные будутъ готовы, смѣшать съ кореньями вмѣстѣ.—Сливъ съ онаго бульонъ, сдѣлать изъ него на сливочномъ маслѣ жидкій соусъ, скипятить на плитѣ и залейзеновать *лейзономъ изъ сливокъ, процѣдить сквозь сито въ суповую чашку, снабдить по вкусу особо откипяченнымъ огуречнымъ россоломъ (если мало кислоты, прибавить соку изъ лимоновъ) и опустить коренья, немного рубленной зеленой петрушки и отваренныя особо въ бульонѣ *кнели.

11) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ СЪ КЛЕЦКАМИ.
Potage Julienne aux cleose.

Нашинковавъ очищенныхъ кореньевъ, т. е. моркови, селлерею, порею, петрушки, рѣпы и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ; когда коренья будутъ въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ, и положивъ не много вымытаго и изшинкованнаго щавелю, уварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости, потомъ процѣдить чрезъ сито, коренья же отложить въ суповую чашку, а съ бульона снявъ жиръ очистить бѣлками (*). Предъ отпускомъ бульонъ процѣдить въ коренья, и снабдивъ по вкусу солью, опустить въ оный клецки.

*Клецки выдѣлать на вылоенный сотейникъ, чайными ложками, подобно *кнелямъ, либо на мукѣ въ видѣ

(*) Смотр. консоме.

желудей, предъ отпускомъ сваривъ въ бульонѣ выложить въ супъ.

12) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ СПАРЖИ СЪ ЗЕЛЕНЫМИ КНЕЛЯМИ.

Potage purée d'asperges aux quenelles printanières.

Очистить нужное количество молодой спаржи и изрѣзавъ мѣлко, обланжирить въ водѣ, потомъ залить бѣлымъ соусомъ, сдѣланнымъ на сливочномъ маслѣ и варить на легкомъ огнѣ, когда будетъ готова протереть сквозь частое сито и положить въ соразмѣрную кастрюлю, прибавить такое же количество *пюре изъ перловой крупы, размѣшать, и разведя 1-мъ *бульономъ до надлежащей густоты, протереть сквозь салфетку; предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ до горячаго состоянія (мѣшая дабы не заварилось) снабдить по вкусу солью, и густыми сырыми сливками. Предъ отпускомъ опустить въ него зеленыя *кнели, которыя должны быть выдѣланы на столовой ложкѣ и особо отварены въ бульонѣ.

13) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ ПО НѢМЕЦКИ.

Potage printanièr à l'allemande.

Нарѣзать выемкою бѣлыхъ кореньевъ, т. е. селлерею, порею и петрушки, обланжирить въ водѣ, потомъ наливъ 1-мъ бульономъ варить до мягкости. Этою же выемкою нарѣзать картофелю пропорціонально кореньямъ, сварить въ 1-мъ бульонѣ и когда будетъ готовое, то смѣшать вмѣстѣ съ кореньями, и процѣдить на сито; — коренья положить въ суповую чашку, а изъ бульону сдѣлать на сли-

вочномъ маслѣ жидкій соусъ и закипятить его на плитѣ; потомъ снабдить по вкусу солью и сырыми густыми сливками; размѣшать и процѣдивъ сквозь сито въ коренья, положить немного зеленой рубленой петрушки.

14) СУПЪ ИТАЛІАНСКІЙ СЪ МАКАРОНАМИ.

Potage aux macaroni à l'italienne.

Обланжирить Италіанскихъ макароновъ, изрѣзавъ правильно одинаковыми умѣренными кусками, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ *бульономъ и уварить на легкомъ огнѣ до упрѣлости (*), потомъ отбить въ кастрюлю желтковъ, положить истертаго сыру пармезану, развести хорошими сливками и предъ отпускомъ разведя приготовленный лейзонъ горячимъ бульономъ, процѣдить сквозь сито въ изрѣзанные макароны, положивъ сливочнаго масла, соли и немного бѣлаго перцу.

15) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЛАБАРДАНУ.

Potage purée de cabillaud.

Отварить голову и звено изъ свѣжаго лабардану, когда будетъ готово снять съ огня и остудить; потомъ обобрать съ головы мягкія части, налить *бѣлымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ полчаса, за 15 минутъ предъ отпускомъ протереть сквозь салфетку, развести 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты и поставить на паръ.

Звено отвареннаго лабардану разнять пластами, обровнять въ родѣ *бланкету и положивъ въ кастрюлю, поставить на паръ.

Вырѣзать длинною колонною выемкою кореньевъ,

(*) Подобно уваренные макароны употребляются для консоме.

селлерею, порею и петрушки обланжирить въ водѣ и сварить въ 1-мъ бульонѣ; когда будутъ готовы поставить на паръ.

Взять соотвѣтственную пропорцію очищенныхъ *раковыхъ шеекъ, залить бульономъ и поставить на паръ.

Сварить *кнели изъ рыбнаго фарша, выдѣланныя чайными ложками;—предъ отпускомъ разогрѣть супъ до горячаго состоянія (не заварить), опустить въ оный коренья, раковыя шейки, кнели, снабдить по вкусу солью, и сливками, выливъ въ суповую чашку и положить приготовленный лабарданъ.

16) СУПЪ БЕРНСКІЙ СЪ МОЛОДЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Potage à la bernoise

Приготовить супъ пюре изъ зеленаго гороху какъ сказано выше (*), положивъ предъ отпускомъ коренья изъ супу *прентаніеру, и отпустить горячимъ.

17) СУПЪ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ ЖАВОРОНКАМИ ФАРШИРОВАННЫМИ.

Potage à la française aux moviettes farcis.

Изрѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ, селлерею, порею, петрушки, маркови, луку и одинъ фунтъ очищенной сырой ветчины и запасеровать все это въ кастрюлѣ на маслѣ, когда будетъ въ половину готово, налить краснымъ соусомъ и варить подъ крышкою до мягкости; потомъ протереть сквозь салфетку, развѣсти 1-мъ *бульономъ какъ должно, и поставить на паръ.

Снять съ костей очищенные жаворонки, на фарширо-

(*) См. стр. 63.

вать *кнелью изъ телятины, припустивъ на маслѣ; потомъ спечь въ печкѣ до готовности, держать въ тепломъ мѣстѣ.

Нашинковать вымытой и очищенной немного зелени, т. е. щавелю, салату латуку и кервелю, за-пасеровать на маслѣ до готовности и положить въ супъ.

Предъ отпускомъ разогрѣть супъ до горячаго состоянія и положивъ приготовленные жаворонки, немного закипяченной мадеры, снабдить по вкусу солью и изъ лимоновъ сокомъ.

18) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ МОРКОВИ И РАЗНАГО КОРЕНЬЯ.

Potage crécy aux petits croûtons.

Изрѣзать мелко нужное количество моркови, прибавить по нѣскольку кореньевъ, т. е. селлерею, порею, петрушки и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, и когда будетъ въ половину готово, всыпать умѣренную горсть муки; развести 1-мъ *бульономъ и поставить въ горячую печку подъ крышкою; коль скоро упрѣютъ, протерѣть сквозь сито, развести какъ должно бульономъ и дать кипѣть на плитѣ, снимая сверху накипъ, пока не очистится совершенно; потомъ протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть до горячаго состоянія и снабдивъ по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ. Подавать жареные крутоны особо на тарелкѣ.

19) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ СЪ РИСОМЪ.

Potage purée d'oseille au riz.

Перебрать, вымыть и запасеровать на маслѣ нужное

количество щавелю, когда будетъ готовъ, положить 3 ложки густаго *соуса — бѣлаго, протерѣть сквозь частое сито и развести 1-мъ *бульономъ, а за 10 минутъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, залейзеновать лейзономъ изъ смѣтаны, положить немного уваренваго въ бульонѣ *рису и снабдить по вкусу солью.

20) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ЧЕЧЕВИЦЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Potage purée de lentilles à la condé.

Вымыть теплою водою въ соразмѣрной кастрюлѣ нужное количество чечевицы, положить полфунта очищенной сырой ветчины, 2 штуки луку и 2 моркови, налить водою или 2-мъ *бульономъ полнѣе и заваривъ на плитѣ, поставить въ горячую печку подъ крышкою; когда упрѣетъ, протерѣть сквозь сито, развести 1-мъ *бульономъ какъ должно и дать кипѣть на плитѣ, снимая накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ протерѣть сквозь салфетку, разогрѣть до горячаго состоянія, и положивъ сливочнаго масла и снабдить по вкусу солью. Подавать съ *крутонами.

21) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНОЙ ДИЧИ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage purée de gibier à la chassie.

Взять въ кастрюлю нужное количество *пюре изъ дичи и столько же *пюре изъ перловыхъ крупъ, размѣшать, развести какъ должно 1-мъ *бульономъ (или бульономъ изъ костей дичи) протерѣть сквозь салфетку и поставить въ холодное мѣсто.

Гарниръ. Сдѣлать и запасеровать на маслѣ котлеты изъ зайца съ косточками, положить въ кастрюлю на паръ.

Выдѣлать въ тонкія бараньи кишки сосиськи изъ зайца, запасеровать на маслѣ и когда будутъ готовы, изрѣзать умѣренными ровными кусками, очистить кожу и положить вмѣстѣ съ котлетами.

Сдѣлать маленькія филеи изъ дичи, въ родѣ сердечекъ, запасеровать на маслѣ и соединить съ гарнирами.

Снять съ костей нѣсколько жаворонковъ или подобной мелкой дичи, нафаршировать *годивомъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ, поджарить на маслѣ, потомъ заглясировать, испечь въ печкѣ и когда будутъ готовы, снять и положить вмѣстѣ.

Выдѣлать чайными ложками *кнели изъ дичи, сварить и поставить на паръ.

За 10 минутъ до отпуска, разогрѣть супъ на плитѣ до горячаго состоянія (мѣшая, дабы не заварился), закипятить особо хорошей мадеры, вылить въ супъ и опустивъ приготовленный гарниръ, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ.

22) УХА ИЗЪ СТЕРЛЯДИ СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМА.
Potage de sterlets garnis de foies de lotte.

Очистить отъ щелухи и вымыть живую рыбу, то есть стерлядь, ершей, окуней и сига, стерлядь изрѣзать порціонными кусками, положить въ суповую кастрюлю; съ остальной рыбы снять филеи, очистивъ отъ

верхней кожи, оставить въ холодной водѣ до времени.

Кости изъ рыбы сложить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдивъ по пропорціи солью, мушкатными пряностями и кореньями, т. е. селлереемъ, пореемъ, петрушкою и лукомъ, вбить три бѣлка, налить холодною водою и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ оставить часъ на легкомъ огнѣ; когда уха будетъ готова, процѣдить въ кастрюлю, гдѣ положена стерлядь и варить еще полчаса.

Изшинковать мелко кореньевъ, т. е. селлерею, порею и петрушки, налить немного холодною водою и уварить на плитѣ до мягкости.

За 15 минутъ до отпуска, сварить въ бульонѣ рыбные филеи, выбрать осторожно въ суповую чашку, а равно и готовую стерлядь, бульонъ же соединить вмѣстѣ и процѣдивъ сквозь салфетку въ чашку, положить отваренные коренья, снабдить по вкусу солью и перцемъ и опустить изрѣзанныя филеями *печенки изъ налимовъ и рубленную зеленую петрушку.

Если требуютъ уху изъ стерляди съ виномъ шампанскимъ, тогда слѣдуетъ вылить въ кастрюлю бутылку шампанскаго и закипятить на плитѣ, потомъ соединить съ ухою, положить очищенный отъ верхней кожи и изрѣзанный ломтиками безъ зеренъ лимонъ.

23) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ГРЕНКАМИ.

Potage purée de marrons aux petits croûtons.

Взять въ умѣренную кастрюлю нужное количество *пюре изъ каштановъ, положить *бѣлаго соусу, размѣшать, развѣсти 1-мъ бульономъ до надлежащей густоты и про-

тереть сквозь салфетку; передъ отпускомъ разогрѣть въ кастрюлѣ (мѣшая дабы не заварить) положить сливочнаго масла, немного хорошихъ сливокъ и снабдить по вкусу солью. Подавать съ гренками.

24) СУПЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ КОРЕНЬЕВЪ.

Potage à la bourgeoise aux choux.

Нарѣзать выемкою кореньевъ, селлерею, порею, петрушки, моркови коротели, рѣпы и маленькаго луку, обланжирить въ водѣ, потомъ уварить въ 1-мъ *бульонѣ до мягкости; когда коренья будутъ готовы, выбрать въ суповую чашку, а бульонъ очистить бѣлками (*) и процѣдивъ сквозь салфетку въ коренья, снабдить по вкусу солью и бѣлымъ перцемъ,—подавать съ фаршированною капустою.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.

Обланжирить въ водѣ нужное количество капусты савою, когда закипитъ выбрать въ холодную воду, осушить на салфеткѣ, разнять листки, вырѣзать середку, разложить на столѣ, посыпавъ умѣренно солью и перцемъ, нафаршировать *кнелью изъ телятины, завернуть одинаковою величиною маленькія продолговатыя рулеты, въ видѣ сосисекъ, и уложивъ на подслоеный масломъ сотейникъ, покрыть тонкими пластами *шпикомъ, налить бульономъ и варить подъ крышкою до мягкости; предъ отпускомъ очистить отъ жиру и подавать съ супомъ вмѣстѣ или съ кореньями особо, въ серебряной кастрюлѣ.

(*) См. консоме.

25 СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРДОНОВЪ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Potage purée de cardons aux ravioles.

Очистивъ какъ должно кардоны обланжирить въ водѣ, и когда закипятъ, выбрать въ холодную воду, снять съ нихъ верхнюю плеву, положить въ кастрюлю, залить *бресомъ, выжать сокъ изъ одного лимона, снабдить солью, покрыть тонкими пластами *шпикомъ, уварить до мягкости; потомъ протерѣть сквозь частое сито, положить въ запасерованную на сливочномъ маслѣ муку, размѣшать, развѣсти 1-мъ *бульономъ, закипятить на плитѣ, очистить сверху жиръ, протереть сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью, закипятить особо стаканъ шампанскаго и выливъ въ супъ, подавать съ равіолями.

РАВІОЛИ.

Взять нужное количество *кнелей въ чашку, положить мелко изрѣзанныхъ филеевъ изъ куръ, или изъ дичи, $^1/_4$ фунта тертаго пармезану, немного увареннаго и изрубленнаго шпинату, и размѣшавъ вмѣстѣ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на крышку. — Потомъ раскатать тонко тѣсто для *равіолей, смазать края яйцомъ, взять на лопатку приготовленнаго фарша; и наложивъ рядъ (въ величину обыкновеннаго орѣха) на смазанное тѣсто, закрыть краемъ, прижать плотно двумя пальцами кругомъ фарша, вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, укладывать порядкомъ на подслоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ, уварить какъ должно, и выбрать друш-

лаковою ложкою въ супъ. (Величина равіолей зависитъ отъ желанія приготовляющаго, во многихъ домахъ дѣлаютъ маленькіе, но встрѣчаются любители и на большіе).

26) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ГОРОХУ ПО-ГРЕЧЕСКИ.

Potage purée de pois à la grec.

Обланжирить барашка какъ должно, и когда закипитъ, выбрать въ холодную воду, разрѣзать порціонными правильными кусками, положить въ кастрюлю, налить *бресомъ и варить до мягкости, потомъ приготовить (*) супъ бернскій съ молодыми кореньями и предъ отпускомъ, разогрѣть *супъ какъ должно, положить въ оный барашка вмѣстѣ съ процѣженнымъ сквозь салфетку бресомъ, но безъ жиру.

27) ЩИ ЗЕЛЕНЫЯ ИЗЪ КРАПИВЫ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Potage d'orties garnis de saucisses.

Перебрать, вымыть и обланжирить нужное количество молодой крапивы, когда закипитъ отлить въ холодную воду и отжавъ до-суха, перебрать снова, изрубить мелко, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить столько же очищеннаго, вымытаго и изрубленнаго щавелю, налить 1-мъ *бульономъ и уварить до мягкости; потомъ залейзеновавъ *лейзономъ изъ смѣтаны, снабдить по вкусу солью и перцемъ.—Подавать съ гарниромъ.

ГАРНИРЪ.

Обжаривъ свиныя *сосиськи, изрѣзать умѣренными кусками, и очистить отъ кожи.

(*) См. стр. 72.

Уварить *ушки въ бульонѣ, обжарить фаршированные *яйца и все вышесказанное положить въ супъ.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЯ.

Отварить твердо нужное количество яицъ, отлить въ холодную воду, очистить, разрѣзать пополамъ, желтки выбрать въ кастрюлю, положить не много масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, рубленной зеленой петрушки, одинъ сырой желтокъ и размѣшавъ все вмѣстѣ, наложить въ бѣлки, обровнять какъ должно, запанеровать сперва въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и тертомъ *хлѣбѣ, и обжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру.

28) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ ШПИНАТУ СЪ КЛЕЦКАМИ.

Potage purée des èpinards aux cleoses à l'allemande.

Взять нужное количество очищеннаго и вымытаго молодаго шпинату, обланжирить до мягкости въ соленой кипучей водѣ, и когда будетъ готовъ, отлить въ холодную воду, отжать, изрубить мелко, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю на сливочное масло, размѣшать съ умѣренною горстью муки, развѣсти 1-мъ бульономъ и протереть сквозь салфетку; предъ отпускомъ мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить немного сливочнаго масла и размѣшавъ,—подавать съ клецками.

КЛЕЦКИ ГЕРМАНСКІЯ.

Взять нужное количество заварнаго *тѣста для клецекъ, положить размоченный въ молокѣ мякишъ съ одного бѣлаго хлѣба, запасерованную на маслѣ до желтаго

цвѣта мелко изрубленную одну луковицу, три столовыя ложки отжаренныхъ для супу крутоновъ, $^1/_4$ фунта отваренной и изрѣзанной подобно крутонамъ ветчины, размѣшать все вмѣстѣ, раскатать на мукѣ умѣренной величины продолговатыя клецки и сваривъ, предъ отпускомъ, въ соленомъ кипяткѣ, опустить въ супъ.

29) СУПЪ ИЗЪ ЛАТУКУ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ.

Potage aux laitues liés.

Очистить, вымыть и обланжирить латукъ, потомъ отлить въ холодную воду, отжать, положить въ кастрюлю, налить 1-мъ *бульономъ и варить до мягкости. Запасеровать на сливочномъ маслѣ соотвѣтственную пропорцію муки, развести бульономъ, закипятить и процѣдить сквозь салфетку въ латукъ, закипятить снова вмѣстѣ съ латукомъ, очистить отъ жиру, и предъ отпускомъ залейзеновавъ *лейзономъ изъ сливокъ. снабдить по вкусу солью.

30) СУПЪ ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ СЪ САГОМЪ.

Potage purée de pommes de terre au sagou.

Взять въ кастрюлю нужное количество *пюре изъ картофеля, развести 1-мъ *бульономъ, и закипятивъ на плитѣ снимать накипь сверху, пока не очистится совершенно; потомъ протереть сквозь салфетку, разогрѣть на плитѣ, влить немного густыхъ сливокъ, снабдить по вкусу солью и положивъ соотвѣтственную пропорцію увареннаго (*) саго, отпустить.

—

(*) См. стр. 67.

II.

1) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КНЕЛЯМИ.

Consommé aux quenelles de volaille.

Взять нужное количество очищеннаго *консоме и закипятить на плитѣ, предъ отпускомъ сваривъ въ бульонѣ, выдѣланныя на подслоенный сотейникъ столовыми ложками *кнели, положить въ консоме.

2) БОТВИНЬЯ СЪ ОГУРЦАМИ.

Batvina aux concombres à la russe.

Нарѣзать нужное количество очищенныхъ огурцовъ четырехъ-угольными кусками, въ видѣ крутоновъ, для супу, положить въ кастрюлю и поставить на ледъ.

Очистить, вымыть и сварить щавель въ соленой водѣ, протерѣть сквозь частое сито и поставить въ холодное мѣсто.

Очистить немного молодаго шпинату и столько же молодаго свекольнику, вымыть, обланжирить до мягкости въ кипяткѣ и когда будетъ готово, отлить на холодную воду, отжать и изрубить мелко. — Предъ отпускомъ соединить все вмѣстѣ, развести процѣженными сквозь сито кислыми щами, снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ и посыпать мелко изрубленною зеленью, т. е. астрагономъ, кервелемъ, укропомъ и шарлотомъ, опустить нѣсколько кусковъ чистаго льду.

Отваривъ особо въ соленой водѣ (по количеству персонъ) часть лососины, остудить на льду, потомъ выложивъ

на блюдо, обложить зеленою петрушкою и подавать съ ботвиньемъ.—При этомъ подается для любителей тертый хрѣнъ.

3) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КАШЕЮ, ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Consommé à la semoule.

Поставить въ соразмѣрной кастрюлѣ воды на плиту, когда закипитъ, положить кусокъ сливочнаго масла, по вкусу соли и немного мушкатнаго орѣха, заварить изъ смоленской крупы умѣренной густоты кашу (мѣшая лопаткою дабы не было комковъ), и когда будетъ готова, выложить горячею на листъ, раскатать скалкою, по усмотрѣнію, и остудить на льду; потомъ вырѣзавъ выемкою полумѣсяцами кружки, или правильныя четырехъ-угольныя лазанки, положить въ чашку и предъ отпускомъ налить кипячимъ консоме.

4) КОНСОМЕ СЪ САГОМЪ И РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Consommé au sagou à la jardinier.

Изрѣзать правильно маленькими четырехъ-угольными крутонами и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости коренья, а именно: моркови, рѣпы, селлерею, петрушки, порею, зеленыхъ бобовъ и вылущеннаго зеленаго гороха и предъ отпускомъ, закипятивъ нужное количество * консоме, положить увареннаго саго, размѣшать и опустить въ оные приготовленныя коренья.

5) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РИСОМЪ.

Consommé au riz.

Вымыть и обланжирить въ водѣ нужное количество рису, налить полнѣе 1-мъ * бульономъ, уварить до

мягкости, и предъ отпускомъ выбравъ друшлаковою ложкою изъ бульону рисъ въ суповую чашку, налить горячимъ очищеннымъ консоме.

6) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВЕРМИШЕЛЬЮ.

Consommé au vermicelle.

Обланжирить вь соленомъ кипяткѣ вермишель, налить 1-мъ *бульономъ, уварить до мягкости, и предъ отпускомъ выбравъ изъ бульону, друшлаковою ложкою въ суповую чашку, налить горячимъ очищеннымъ консоме.

7) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ РАВІОЛЯМИ.

Consommé aux ravioles.

Закипятить на плитѣ нужное количество консоме и предъ отпускомъ, сваривъ равіоли, (*) выбрать въ супъ друшлаковою ложкою.

8) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ НОКЛЯМИ.

Consommé à la nelles.

Нокли. Отмѣривъ въ кастрюлю 4 столовыя ложки растопленнаго масла, мѣшать на льду до густаго состоянія, потомъ отбить въ масло 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца (мѣшать дабы не было комковъ), положить три столовыя ложки муки и 2 бѣлка всбитые на пѣну, смѣшать вмѣстѣ и предъ отпускомъ спустить въ кипячій бульонъ клецки, (маленькою ложкою, которую должно за каждой ноклей обмакивать въ кипятокъ) и когда закипятъ, выложить друшлаковою ложкою въ приготовленный горячій консоме.

(*) См. стр. 78.

9) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛАЗАНКАМИ.

Consommé aux lazagnes.

Взять нужное количество раскатаннаго *тѣста для лапши, изрѣзать правильно 4-хъ угольныя маленькія лазанки или вырѣзать круглыя колонною выемкою, обланжирить въ соленомъ кипяткѣ, потомъ залить 1-мъ бульономъ, уварить до мягкости и предъ отпускомъ выбравъ друшлаковою ложкою изъ бульона, положить въ приготовленный горячій консоме.

10) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ВЫПУСКНЫМИ ЯЙЦАМИ.

Consommé aux oeufs pochés.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго *консоме и предъ отпускомъ выбравъ на салфетку выпускныя яйца*, положить въ консоме.

11) ХОЛОДНИКЪ ПОЛЬСКІЙ СО СМѢТАНОЮ.

Chlodnik à la polonaise.

Нарѣзать четырехъ-угольными маленькими кусками очищенныхъ огурцовъ, положить соли и мелко изрубленной зелени, т. е. астрагону, кервелю, укропу, шарлоту, процѣженной квозь сито смѣтаны, и потомъ, размѣшавъ вмѣстѣ, прибавить кислыхъ щей, раковыхъ шеекъ и уваренныхъ въ соленой водѣ, рыбныхъ филеевъ.—Подавать со льдомъ.

12) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ КРЕМОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Consommé à la Royale.

Кремь заварный. Отбить въ кастрюлѣ 8 желтковъ и 2

цѣльныхъ яйца, развести 3-мя стаканами бульону, положить немного глясу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, процѣдить сквозь сито въ шарлотную форму и. уваривъ на пару подъ крышкою до готовности, поставить на ледъ; предъ отпускомъ, выложивъ осторожно изъ формы на бумагу, изрѣзать правильно крутонами и положить въ приготовленный горячій * консоме.

13) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БРЮССЕЛЬСКОЮ КАПУСТОЮ.

Consommé aux choux de Bruxelles.

Взять въ кастрюлю нужное количество очищеннаго *консоме, закипятить на плитѣ, потомъ, уваривъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости очищенную и вымытую брюссельскую капусту, отлить въ холодную воду и положить въ консоме.

14) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ТАПІОКОЙ.

Consommé au tapioca.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго * консоме и предъ отпускомъ положить уваренной тапіоки. Тапіока варится также, какъ и саго (*).

15) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЛАТУКОМЪ И РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.

Consommé aux laitues.

Нашинковавъ разныхъ кореньевъ, какъ для *супу жульену, запасеровать на маслѣ и, когда будутъ въ половину готовы, налить 1-мъ *бульономъ; положить мелко-изшинкованнаго латуку, уварить до мягкости, и предъ отпускомъ выложить коренья въ приготовленный очищенный консоме.

(*) См. стр. 67.

16) СУПЪ ИЗЪ КУРЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Rossole à la polonaise.

Положить въ луженый каменный горшокъ нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и заправленныхъ куръ, (полагая на 12 персонъ 1 пару) налить холодною водою, поставить на огонь; когда закипитъ, вынуть куръ въ холодную воду и разрѣзавъ какъ должно, положить въ горшокъ, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и положивъ кореньевъ, петрушки, порею, моркови, селлерею и самую малость мушкатныхъ пряностей, варить на легкомъ огнѣ до мягкости; а предъ отпускомъ засыпавъ смоленскими, затертыми яйцомъ крупами, заварить на огнѣ и выбрать пряности съ кореньями.

17) КОНСОМЕ СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Consommé à l'estragon.

Закипятить на плитѣ нужное количество консоме и предъ отпускомъ, положивъ въ него очищеннаго, вымытаго и изрѣзаннаго правильно зеленаго астрагону, заварить вмѣстѣ одинъ разъ.

18) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ СБИВНЫМИ КЛЕЦКАМИ.

Consommé aux cleoses à la duchesse.

Клецки сбивныя. Распустивъ въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, мѣшать на льду до густаго состоянія; когда густѣетъ, положить 4 желтка и 4 ложки муки и снова размѣшать; потомъ сбить на пѣну 8 бѣлковъ и соединить вмѣстѣ, и если клецки будутъ тверды, то при-

бавить сбитыхъ *сливокъ сколько примутъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, а предъ отпускомъ выдѣлавъ столовою ложкою въ кипячій бульонъ, заварить покрытыми и когда будутъ готовы выложить въ горячій консоме.

19) СУПЪ КОНСОМЕ ИЗЪ РЫБЫ СЪ ЕРШОВЫМИ ФИЛЕЯМИ.

Consommé de poisson à la filets de gremilles.

Взявъ живой рыбы, ершей, окуней и сига, очистить какъ должно, вымыть, снять филеи съ костей, отдѣлить отъ верхней кожи и оставить въ холодной водѣ до времени.

Изъ костей поставить бульонъ, какъ сказано выше (*) и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку, потомъ наливъ ершовые филеи очищеннымъ бульономъ и заваривъ на плитѣ, сообщить съ бульономъ и отпустить съ рубленой зеленой петрушкой.

20) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ МАКАРОНАНИ.

Consommé au pate d'italie.

Приготовить въ кастрюлѣ нужное количество *консоме и предъ отпускомъ, выбравъ изъ бульону друшлаковою ложкою приготовленные макароны, (см. стр. 71) положить въ консоме.

21) СУПЪ КОНСОМЕ, СЪ ПЕТИШУ ФАРШИРОВАННЫМЪ.

Consommé à la d'artois.

Выдѣлать на листъ (изъ тѣста для * петишу) нужное

(*) См. уха, стр. 75.

число круглыхъ пирожковъ, величиною въ куриный желтокъ, смазать яйцомъ, и испечь въ умѣренно жаркой печкѣ; когда будутъ готовы, снять съ листа и вырѣзавъ колонною выемкою дно пирожка, очистить т. е. выбрать изъ онаго мякоть.

Приготовивъ коренье, какъ для *супу прентаніеру, уварить въ короткомъ бульонѣ до мягкости и за 10 минутъ до отпуска, нафаршировавъ оными вышесказанные пирожки, закрыть *кнелями, уложить на подслоенный сотейникъ, потомъ, подливъ немного бульону, заварить, дабы нижній фаршъ укипѣлъ и выложить въ очищенный консоме.

22) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БЛИНАМИ ПО-ПОЛЬСКИ.

Consommé, garni à la polonaise.

Взявъ нужное количество прозрачныхъ, *блиновъ намазать ихъ *кнелями, каждый особо, потомъ завернуть по усмотрѣнію круглыми, въ видѣ сосисекъ, или продолговато-четырехъ-угольными, въ видѣ будинговъ и положить на подслоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ заливъ бульономъ, уварить на легкомъ огнѣ до готовности и выбрать въ горячій консоме.

23) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ БИСКВИТОМЪ ЗАВАРНЫМЪ.

Consemmé garni de biscuits, à la varsovie.

Бисквитъ заварной. Отмѣрить въ каменную чашку 4 столовые ложки разтопленаго масла, и мѣшать на холодномъ мѣстѣ; когда застынетъ, отбить въ него 6 желтковъ и продолжать мѣшать пока масса не поднимется, потомъ положить 4 столовые ложки муки, соли, мушкатнаго орѣха,

рубленой зеленой петрушки и 6 *бѣлковъ сбитыхъ на пѣну, размѣшать легко, дабы бѣлки неопали, выложить на подслоенный масломъ, и обсыпанный тертымъ *бѣлымъ хлѣбомъ сотейникъ, испечь въ легкомъ жару; когда будетъ готовъ, обвести ножемъ, выложить на столъ, нарѣзать выемкою по усмотрѣнію. Предъ отпускомъ положить въ горячій очищенный консоме.

24) КОНСОМЕ СЪ ПЕРЛОВЫМИ КРУПАМИ.

Consommé à l'orge perlé.

Закипятить на плитѣ нужное количество очищеннаго *консоме, предъ отпускомъ положить въ него немного, отваренной особо въ полномъ бульонѣ, перловой крупы.

25) СУПЪ КОНСОМЕ СО СВѢЖИМЪ КОРЕНЬЕМЪ.

Consommé aux légumes nouveaux (*).

Очистить и нарѣзать выемкою свѣжихъ кореньевъ, т. е. селлерею, порею, петрушки, моркови каротели и рѣпы, обланжирить въ водѣ, налить 1-мъ бульономъ и уварить до мягкости. Сварить въ соленой кипячей водѣ вылущеннаго молодаго гороху, нарѣзанныхъ подобно кореньямъ, зеленыхъ бобовъ, спаржи, щавелю и немного салату латуку, каждое особо. Предъ отпускомъ отлить коренья на друшлакъ, бульонъ очистить бѣлками положить въ помянутые коренья, снабдить по вкусу солью и подавать съ маленькими крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

26) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГРИБАМИ.

Consommé aux champignons à la russe.

Нашинковать очищенныхъ кореньевъ, какъ для супу

(*) Или Potage printaniér.

жульену, обланжирить въ водѣ и залить 1-мъ *бульономъ; подобно кореньямъ изшинковать очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ, положивъ вмѣстѣ съ кореньями въ кастрюлю, уварить до мягкости и поступить какъ сказано о супѣ жульенѣ. Подавать съ крутонами изъ корки бѣлаго хлѣба.

27) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ПОЛЕНТОЮ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Consommé aux polenta à l'italienne.

Полента. Закипятить на плитѣ въ соразмѣрной кастрюлѣ воды, положить масла, по вкусу соли, и когда закипитъ, всыпать просѣянной чрезъ частое сито кукурузной муки; не мѣшая, дать кипѣть $1/4$ часа, потомъ размѣшать деревянною лопаткою, дабы не было грудокъ (имѣя готовый кипятокъ и просѣянную кукурузную муку; если окажется круто, прибавить кипятку, въ противномъ случаѣ муки, до умѣренной густоты) поставить на легкій огонь покрытою на $1/4$ часа и когда упрѣетъ выложить на листъ, остудить немного, нарѣзать гренками, положить въ серебрянную кастрюлю, окропить сливочнымъ масломъ, обсыпать тертымъ пармезаномъ, заглясеровать до колеру въ печкѣ, и подавать при очищенномъ горячемъ консоме.

28) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ГРЕНКАМИ.

Consommé au croûte au pot.

Нашинковать очищенныхъ кореньевъ, какъ для *супу жульену, прибавить подобно изшинкованной капусты савой и поступить далѣе какъ сказано о супѣ жульенѣ; потомъ нарѣзавъ правильно изъ корки бѣлаго хлѣба большіе кру-

тоны положить на сотейникъ, и заливъ жирнымъ *бульономъ заколеровать въ печкѣ; предъ отпускомъ опустить въ очищенный бульонъ коренья и крутоны.

29) СУПЪ КОНСОМЕ СЪ ЗЕЛЕНОЮ СПАРЖЕЮ.

Consommé aux pointes d'asperges.

Очистить молодой зеленой спаржи, уварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, и отливъ друшлакъ перелить холодною водою; предъ отпускомъ положить въ очищенный консоме.

30) СУПЪ КАЛІЯ СЪ ОГУРЦАМИ.

Potage calia aux concombres.

Нарѣзать выемкою очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ и соленыхъ огурцовъ, поступить какъ сказано выше о супѣ россольникѣ, (*) когда будутъ коренья готовы, слить бульонъ, прибавить по вкусу огуречнаго россолу, очистить бѣлками (см. консоме) и процѣдить сквозь салфетку въ коренья. Подавать съ особо сваренными *кнелями.

—

III.

1) ПИРОЖКИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Petits pâtés de gélinotte à la polonaise.

Выдѣлать нужное количество продолговатыхъ пирожковъ изъ холоднаго *сальпикону для крокетовъ, завернуть каждый отдѣльно прозрачнымъ *блиномъ, и за 10 минутъ до отпуска, обмочивъ въ *клярѣ, отжарить въ горячемъ *фритюрѣ. Подавать съ обжаренною же *зеленою петрушкою.

(*) См. стр. 68.

2) ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ, НАТУРАЛЬНО.

Petits pâtés au naturel.

Раскатать слоёное тѣсто толщиною въ половину пальца и вырѣзавъ круглою съ рантами, выемкою, нужное число пирожковъ, поставить на ледъ.

Обрѣзки сложить вмѣстѣ, раскатать по тоньше, вырѣзать тою же выемкою кружки подъ низъ, положить на обмоченный въ холодную воду листъ, смазать яйцомъ, наложить на каждый — *годиву изъ телятины съ рубленою шарлоткою, покрыть приготовленными кружками и прижать края выемкою, дабы фаршу изъ подъ крышекъ не было видно, смазать сверху яйцомъ; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку, а когда будутъ готовы, вынуть, подчистить, смазать глясомъ и подавать на салфеткѣ.

3) МАЛЕНЬКІЕ ВОЛЬВАНТЫ СЪ ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Petits bouchée à la purée de gibier.

Разкатавъ 7-й разъ* слоеное тѣсто въ половину пальца, нарѣзать нужное число маленькихъ четырехъугольно — продолговатыхъ — пирожковъ, и сверхъ каждаго смазавъ яйцомъ (*) надрѣзать правильно (**) отверстіе, изпечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы,

---

(*) Наблюдать дабы яйцо не попало на края, ибо въ такомъ случаѣ пирожки не поднимутся ровно, а выдутъ изъ печки перекосившись на одну сторону.

(**) Конецъ ножа обмакивается въ горячій бульонъ, прорѣзывать осторожно, дабы онымъ некасаться листа, въ противномъ случаѣ въ донушкѣ пирожка образуется отверстіе.

снять осторожно крышки, выбрать мякишъ и сложить на плафонъ; предъ отпускомъ же разогрѣть на плитѣ *пюрею изъ дичи (мѣшая не отступно) снабдить по вкусу солью и нафаршеровавъ пирожки, покрыть собственными крышками и уложить на блюдо съ салфеткою.

4) КРОКЕТЫ ИЗЪ ЯИЦЪ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Croquettes des oeufs à la béchamel.

Сварить твердо нужное число яицъ, когда будутъ готовы, выбрать въ холодную воду и очистивъ, изрѣзать ломтиками на тарелку.

Взять въ кастрюлю соразмѣрную пропорцію *бешемели изъ сливокъ, опустить въ оную приготовленныя яйца, размѣшать осторожно, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на плафонъ и посыпавъ сверху рубленою зеленою петрушкою, поставить покрытыми на ледъ; когда простынутъ нарѣзать продолговатые четырехъ угольные крокеты, запанеровать въ тертый *бѣлый хлѣбъ, обровнять, потомъ запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, и за 10 минутъ до отпуска обжаривъ въ горячемъ *фритюрѣ, уложивъ на блюдо съ салфеткою. Подавать съ жаренною зеленою петрушкою.

5) ХРУСТАДЫ ПО-ИСПАНСКИ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Petits croustades à l'espagnole au salpicon.

Подслоить масломъ стаканчики или формочки, наложить полныя фаршемъ для зеленыхъ * кнелей, и за 15-ть минутъ до отпуска уварить на пару; когда будутъ готовы, срѣзать ровно верхъ и выложить

на блюдо порядкомъ, потомъ вырѣзать круглою выемкою середину (оставить дно какъ въ прочихъ пирожкахъ) и очистивъ внутри осторожно ложкою нафаршеровать *сальпикономъ (*) и залить сверху бѣлымъ соусомъ. Подавать горячими.

6) ПАСТЕТЪ ИЗЪ БЛИНОВЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Pâté de beignets à la polonaise.

Запасеровать на маслѣ мелко изрубленную 1-ну луковицу; когда будетъ готова, положить также изрубленную съ частію воловьяго жиру телячью фриканду, поджарить на огнѣ до готовности, потомъ изрубить вторично, снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить на столъ.

Подобно вышесказанному фаршу изъ телятины приготовить столько же изъ говядины и также поставить на столъ.

Отварить твердо яицъ, очистивъ, изрубить мелко, положить въ кастрюлю на масло и снабдивъ по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить вмѣстѣ съ прочими.

Сварить соотвѣтственную пропорцію *каши сыпкой на молокѣ, изъ смоленскихъ крупъ, поставить на столъ.

Изпечь нужное количество *блиновъ прозрачныхъ и когда все будетъ готово, выслоить масломъ шарлотную форму и выложить акуратно края и низъ блинами, потомъ нафаршеровать порядкомъ, т. е. наложить рядъ фарша изъ

(*) Пирожки сіи требуютъ непремѣнно изготовленія предъ самымъ отпускомъ; заранѣе приготовленные теряютъ цвѣтъ и дѣлаются твердыми.

телятины, покрыть блиномъ, и такимъ образомъ поступая съ каждымъ фаршемъ повторять пока форма не будетъ полна, накрыть сверху блиномъ; за $^3/_4$ часа до отпуска поставить въ печку дабы заколеровался пастетъ кругомъ. Подавать на салфеткѣ.

7) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ШИНКОВАННЫХЪ МАКАРОНОВЪ СЪ САЛЬПИКОНОМЪ.

Croustades de nouilles au salpicon.

Спустить въ мало-соленый кипятокъ, (мѣшая лопаткою) нужное количество мелко изшинкованной лапши, когда будетъ готова, отлить на сито (не должно переливать водою), потомъ сложивъ въ туже кастрюлю, поставить на плиту, положить масла и 2 сырые желтка, размѣшать, выложить въ умѣренный сотейникъ, покрыть крышкою, наложить легкій прессъ и поставить на ледъ; когда простынетъ совершенно, вырѣзать круглою выемкою; нужное число пирожковъ, запанеровать въ тертый *бѣлый хлѣбъ, и обровнявъ на столѣ, запанеровать вторично въ яйцо и хлѣбъ, сложить ровно на плафонъ, и прорѣзавъ верхъ маленькою выемкою, но такъ, чтобы удобно было фаршировать, и края не были бы малы, поставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска, обжарить въ горячемъ *фритюрѣ, вынуть тою же выемкою середину и нафаршировавъ *сальпикономъ (*), залить сверху соусомъ. Подавать на салфеткѣ.

(*) Сальпиконъ заправить бѣлымъ соусомъ и разогрѣть на плитѣ.

8) МАЛЕНЬКІЕ ВОЛЬВАНТЫ СЪ ТЕЛЯЧЬИМИ МОЛОКАМИ.

Petits vol-au-vent garnis de ris de veau.

Раскатавъ 7-й разъ слоёное тѣсто немного тоньше пальца, нарѣзать круглою съ рантами выемкою нужное число пирожковъ, уложить порядкомъ на листъ, смазать яйцомъ сверху, не замазывая краевъ, надрѣзать верхъ каждаго пирожка, умѣренною выемкою, (обмакивая выемку въ горячій жирный бульонъ) испечь; когда будутъ готовы вынуть изъ печки и не остуживая очистить внутри оныхъ тѣсто, сложить на плафонъ и покрыть бумагою до времени.

Нарѣзать подобно сальпикону нужное количество телячьихъ *молоковъ, заправить какъ должно *бѣлымъ откипяченнымъ соусомъ, и предъ отпускомъ нафаршировавъ вольванты, залить сверху бѣлымъ соусомъ, уложить на салфетку. Подаются горячими.

9) ПИРОЖКИ КАНЕЛЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ.

Petits cannellons frits à la purée de gibier.

Взять нужное количество оконченнаго *слоёнаго тѣста, смѣсить какъ обыкновенное и раскатать тонко на столѣ.

Положить на плоскую крышку соотвѣтсвенную пропорцію заправленнаго *пюре изъ дичи, образовать изъ него четырехъ - угольный пластъ и остудить на льду; потомъ смазать яйцомъ край раскатаннаго тѣста, наложить порядкомъ длинныя полоски фаршу въ видѣ сосисекъ, закрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать

плотно кругомъ и обрѣзавъ ножемъ, снимать на сито когда будутъ готовы, запанеровать въ яйцо и тертый бѣлый *хлѣбъ, а предъ отпускомъ обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, уложить на блюдо съ салфеткою, съ жареною зеленою петрушкою.

10) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Petites croustades de volaille à la béchamel.

Подслоить масломъ нужное количество стаканчиковъ, выложить перемѣшаннымъ слоёнымъ тѣстомъ, насыпать сухимъ рисомъ или чечевицею, и испечь какъ должно; когда будутъ готовы высыпать, очистить отъ зеренъ, сложить на плафонъ и покрыть бумагою.

Раскатавъ въ 7-й разъ слоёное тѣсто въ половину пальца, вырѣзать круглою съ рантами выемкою (соотвѣтственной величины) нужное число крышекъ, смазать сверху яйцомъ, и положивъ на середину изъ слоенаго тѣста круглые точки, испечь.

Очистить отъ жилъ филей изъ куръ (*), уложить на растопленное масло въ сотейникъ, запасеровать, и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ изрѣзать *сальпикономъ ; потомъ сложить въ кастрюлю, заправить *бешемельемъ изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, разогрѣть на плитѣ и нафаршировавъ хрустады, (вынувъ заранѣе изъ стаканчиковъ), покрыть крышками, уложить на салфетку и подавать горячими.

(*) Смотри консоме.

11) ПИРОЖКИ ИЗЪ БЛИНОВЪ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Petits pâtés de beignets, aux truffes.

Испечь на сковородѣ нужное количество прозрачныхъ *блиновъ.

Изрубить мелко *труфелей, заправить *бешемелью изъ сливокъ, и снабдить по вкусу солью и глясомъ. Положить на плоскую крышку блинъ, намазать тонкимъ слоемъ помянутыхъ труфелей, покрыть блиномъ и продолжать до соотвѣтственной высоты; когда будетъ готово, покрыть крышкою и наложивъ умѣренный пресъ, остудить въ холодномъ мѣстѣ; вырѣзать круглою или овальною выемкою пирожки и запанеровавъ въ яйцо и тертый *бѣлый хлѣбъ, сложить на плафонъ; за 5 минутъ до отпуска отжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, уложить на салфеткѣ въ видѣ пирамиды.

12) ПИРОЖКИ РУССКІЕ СЪ ВИЗИГОЮ.

Petits pâtés à la russe.

Намочить въ теплой водѣ на $^1/_2$ часа нужное количество визиги, очистить какъ должно, положить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить по пропорціи солью, пряностями, бѣлыми кореньями, и наливъ водою уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ остудить и отливъ на друшлакъ, выбрать коренья и пряности, срубить мелко. Сварить, очистить и срубить соотвѣтственную пропорцію яицъ, положить въ кастрюлю на растопленное масло и сообщивъ вмѣстѣ съ визигою, снабдить солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Раскатать *слоёное тѣсто толщиною въ половину пальца и смазать край яйцомъ, уложить порядкомъ приготовлен-

ный фаршъ, закрыть смазаннымъ краемъ, обжать кругомъ и вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, смазать сверху яйцомъ, и за 15 минутъ до отпуска, испечь въ умѣренно горячей печкѣ.

13) БУДИНГИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ФАРШИРОВАННЫЕ.

Boudin de volaille farcis à l'espagnole.

Сдѣлать нужное количество нѣжной куриной *кнели, приготовить соотвѣтственную пропорцію *сальпикону для филеевъ, выложить на плоскую крышку и остудить на льду; потомъ выдѣлать будинги слѣдующимъ способомъ.

Взять полную столовую ложку фаршу, раздѣлить пополамъ, положить въ средину *сальпикону для филеевъ, закрыть фаршемъ и загладивъ какъ должно выбрать второю ложкою (за каждою кнелью ложку обмакивать въ холодную воду) и выложить на подслоенный масломъ сотейникъ, и такъ поступать до послѣдней; потомъ влить осторожно кипячаго бульона и уваривъ на легкомъ огнѣ, выбрать на сито и запанеровать сперва въ тертый бѣлый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 5 минутъ до отпуска, обжаривъ въ горячемъ фритюрѣ, подавать съ зеленою петрушкою.

14) КУЛЕБЯКА СЪ КАПУСТОЮ.

Coulebac aux choux à la russe.

Изрубить мелко одну луковицу, положить въ кастрюлю на растопленное масло и запасеровать въ половину; между тѣмъ изрубить мелко свѣжей бѣлой капусты, положить на лукъ, размѣшать и запасеровать на легкомъ огнѣ до мягкости.

Сварить твердо соотвѣтственное число яицъ, очистить, изрубить мелко, сообщить съ готовою капустою, и снабдивъ по вкусу перцемъ, солью и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить въ холодное мѣсто.

Сдѣлать нужное количество *слоёпаго тѣста, раскатать въ 6-й разъ какъ должно, потомъ смѣсить немного и раскатать въ половину пальца на подсыпанной мукою салфеткѣ, положить на средину пропорціонально кулебякѣ приготовленную капусту, смазать кругомъ яйцомъ, сложить въ длину и залѣпить два края (тѣсто лишнее обрѣзать), раскатать тонко поперечные концы, смазать яйцомъ и покрыть первыя; потомъ подложить осторожно руку подъ салфетку, поднять кулебяку и переворотить на листъ, обровнять, выправить какъ должно, смазать сверху яйцомъ, защипать щипчиками, или обозначить ножемъ правильно, сдѣлать сверху маленькое отверстіе, и за ½ часа до отпуска поставить въ умѣренно горячую печку, когда будетъ готова вынуть, подчистить снизу, и изрѣзавъ на листѣ умѣренными кусками, уложить въ цѣльномъ видѣ на салфетку.

15) КРЕПИНЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Petits pâtés en crepinettes aux truffes.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число овальныхъ крутоновъ и надрѣзавъ сверху, обжарить на очищенномъ маслѣ до желтаго колера, когда будутъ готовы, выбрать на салфетку, очистить средину и сложить на плафонъ.

Сдѣлать немного нѣжнаго фаршу *гротану изъ печенокъ, и раздѣливъ пополамъ, 1-ю половиною выложить

низы крутоновъ, потомъ наложить *сальпикону для филеевъ, покрыть второю половиною и, сверху каждаго положивъ ломтикъ труфеля, покрыть крепиною (*); за 10 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, дать колеръ и заглясеровать какъ слѣдуетъ; когда будутъ готовы, вынуть, подчистить, и уложивъ на блюдо подлить труфельнаго соусу съ глясомъ.

16) ПИРОЖКИ ИЗЪ ПЕТИШУ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Petits pâtés à la princesse.

Подслоить масломъ и осыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ нужное количество маленькихъ формъ. Заварить немного *тѣста для петишу, остудить и наложить половину каждой формочки; потомъ обмазать тѣстомъ края формочекъ (обмакивая чайную ложку въ куриный бѣлокъ) такъ, чтобы середина осталась пустою; нафаршировать холоднымъ *сальпикономъ для крокетовъ, закрыть сверху оставшимся тѣстомъ, поставить въ сотейникѣ на мелкую соль (наблюдая, чтобы формочки некасались одна другой краями и не опрокинулись) и за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, заколеровать кругомъ какъ должно, а когда будутъ готовы, вынуть, очистить осторожно формочки отъ соли, обвести кругомъ ножемъ, сравнять сверху и выложить на салфетку.

17) ТАРТЛЕТЫ СЪ ФАРШЕМЪ ГОДИВО СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Tartelettes de godiveaux aux champignons.

Подслоить нужное число тартлетныхъ формочекъ,

(*) Внутреннее свиное сало въ видѣ сѣтки, которое должно вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ до употребленія.

раскатать слоёное тѣсто въ 7-й разъ въ половину пальца, вырѣзать крышки круглою выемкою величиною равною тартлетамъ, и у каждой крышки выпувъ маленькою выемкою средину, поставить на ледъ.

Остальное слоёное тѣсто смѣсить, раскатать и выложить имъ тартлетныя формы, смазать кругомъ яйцомъ, наложить холоднымъ фаршемъ *годиву изъ телятины съ шампиньонами, покрыть крышками, обжать тѣсто кругомъ плотно, смазать сверху яйцомъ и за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, выпуть изъ формочекъ на горячій плафонъ и заливъ *краснымъ соусомъ (откипяченнымъ съ 1-ю рюмкою хорошей мадеры, сокомъ изъ шампиньоновъ и глясомъ), уложить на салфетку.

18) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ И РИСОВЫЕ.

Beignets de riz et de sarrasin.

Приготовивъ на каждые 4 персоны по 1-му фунту муки гречневой, $1/2$ фун. муки крупичатой, 3 яйца и $1/4$ бутылки сливокъ густыхъ, дрожжей и масла сколько окажется нужнымъ, поступить слѣдующимъ порядкомъ:

Положить въ умѣренную посуду нужное количество просѣянной гречневой муки, влить соотвѣтственно дрожжей и растворивъ водою или молокомъ не такъ густо, поставить въ теплое мѣсто на 4 часа, дабы поднялись; потомъ отбить въ тѣсто желтки, положить пшеничную муку, посолить, размѣшать и развести какъ должно быть блинамъ. Сбить *бѣлки на пѣну и сообщивъ со сбитыми сливками, положить въ блины, размѣшать осторожно, дать поднятся

еще въ тепломъ мѣстѣ и за 15 минутъ до отпуска, испечь какъ будетъ указано.

БЛИНЫ РИСОВЫЕ.

Для рисовыхъ блиновъ пропорція слѣдующая: на 4 персоны $1\frac{1}{2}$ фунта муки крупичатой, $\frac{1}{2}$ фун. муки изъ рису (*), 4 яйца и $\frac{1}{4}$ бутылки густыхъ сливокъ, молока, дрожжей и масла сколько окажется нужнымъ.

Положить крупичатую муку въ кастрюлю, влить пропорцію дрожжей, растворить теплымъ молокомъ (молоко должно лить вдругъ сколько окажется нужно, дабы сперваго начала тѣсто не тянулось), поставить въ теплое мѣсто на 3 часа и когда блины поднимутся, вбить желтки, снабдить по вкусу солью, всыпать рисовую муку, размѣшать и развести молокомъ до надлежащей густоты; потомъ сбить бѣлки на пѣну и сообщивъ со сбитыми сливками положить въ блины, размѣшать осторожно и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ.

За полчаса раньше затопить печку, и между тѣмъ растопить и очистить масло, вытереть мелкою солью маленькія сковородки, поставить передъ печкой; съ правой стороны устроить подъ рукою массу для блиновъ, а съ лѣвой поставить на паръ посуду, для испеченныхъ, и за 15 минутъ до отпуска начать печь слѣдующимъ порядкомъ:

Подмазать масломъ горячую сковородку, влить ложку блинной массы, поставить въ печку передъ пламенемъ (натурально дрова должны горѣть въ заду печки, дабы уголья

(*) Вымыть въ теплой водѣ до чиста рисъ, осушить на салфеткѣ, столочь на муку, просѣять сквозь частое сито и употреблять.

не валились въ сковородки) и поступать такъ со 2-ю, 3-ю и 4-ю сковородками; потомъ 1-й блинъ переворотить, смазать сверху масломъ, поставить обратно въ печку, а равно 2, 3 и 4; вынувъ 1-ю сковородку, сложить блинъ въ приготовленную горячую посуду, и подмазавъ сковородку масломъ, налить снова блинной массы, и такъ продолжать до конца; подавать въ серебряной кастрюлѣ или въ сложенной салфеткѣ; къ блинамъ подается въ соусникахъ растопленное сливочное масло, сметана или свѣжая икра.

19) СОСИСКИ И БУДИНГИ СВИНЫЕ, ПО-НѢМЕЦКИ.

Saucisses et boudin à l'allemande.

Распустить на сотейникѣ масла, положить нужное количество *сосисекъ и отставить до времени.

Надрѣзать кожу съ обѣихъ сторонъ у *будинговъ и уложить на ростъ; за 10 минутъ до отпуска, сосиски отжарить на плитѣ, а будинги — на легкомъ жару; — когда будутъ готовы, уложить сосиски на горячее блюдо, и заливъ *сокомъ для бифстексу; сверхъ оныхъ положить обжаренные будинги.

20) ПИРОЖКИ СЪ КАШЕЮ И МОЛОКАМИ НАЛИМА.

Petits pâtés à la russe garnis de gruau et foies de lotte.

Снять съ ершей или сиговъ филей, очистить отъ верхней кожи, положить на растопленное масло, посолить и запасеровать на легкомъ огнѣ, когда будутъ въ половину готовы, отставить на столъ.

Сварить на водѣ *гречневую кашу, выложить въ чашку, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Раскатать въ половину пальца *тѣсто для кулебякъ, вырѣзать соразмѣрною круглою выемкою кружки, смазать каждый яйцомъ, положить рядъ каши, а сверху запасерованные рыбные филеи, спаять и защипать края до половины, такъ, чтобы рыбный филей былъ виденъ, и дать поднятся въ тепломъ мѣстѣ, а за 15 минутъ до отпуска смазать яйцомъ, поставить въ горячую печку и когда будутъ готовы, вынуть, очистить, уложить на блюдо и залить сверху *сальпикономъ, изъ печенокъ или молоковъ налима.

21) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАКАРОНАМИ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Tartelettes garnies de macaroni à l'italienne.

Подслоить масломъ нужное число тартлетныхъ формочекъ, выложить тонко раскатаннымъ сдобнымъ *тѣстомъ, обровнять, насыпать чечевицею или какою нибудь крупою, отпечь въ горячей печкѣ, когда будутъ готовы, очистивъ отъ крупы, поставить на столъ.

Сварить въ соленой водѣ соотвѣтственное количество макароновъ, изрѣзать правильно, положить въ кастрюлю на сливочное масло, разогрѣть и размѣшать съ частію тертаго пармезану, и положивъ нарѣзанной, (подобно макаронамъ) отваренной ветчины, снабдить по вкусу солью и перцемъ; потомъ нафаршировать тартлеты (*) и за 15 минутъ до отпуска смазать яйцомъ, засыпать тертымъ пармезаномъ съ частію хлѣба, и окропивъ сверху масломъ заколеровать въ горячей печкѣ и подавать на салфеткѣ.

(*) Подобные тартлеты употребляются на гарниръ для филея по-неаполитански, но безъ ветчины.

22) ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ НА ФРИТЮРѢ.

Rissoles à la Parisienne.

Раскатать тонко 2-е слоёное *тѣсто, смазать краи яйцомъ, наложить фаршу (въ половину куринаго яйца) изъ холоднаго * сальпикону для крокетовъ, закрыть смазаннымъ краемъ тѣста, обжать плотно, вырѣзать круглою выемкою въ видѣ полумѣсяца, и запанеровать въ яйцо и тертый *хлѣбъ; за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ *фритюрѣ, уложить на салфетку и подавать съ жареною зеленою петрушкою.

23) КРОКЕТЫ ИЗЪ РИСУ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Croquettes de riz à l'espagnole.

Сдѣлать нужное число круглыхъ шариковъ изъ холоднаго *сальпикону для крокетовъ, приготовить соотвѣтственное количество *рису для бланкету, размять оный лопаткою до-гладкости, сдѣлать на ложкѣ тонкій пластъ, положить въ средину приготовленный сальпиконъ, закрыть кругомъ рисомъ и запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ обровнять правильно, запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, и за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ. Подавать на салфеткѣ съ жареною зеленою *петрушкою.

24) МАЛЕНЬКІЯ КУЛЕБЯЧКИ СЪ ВИЗИГОЮ.

Petits coulebacs à la russe.

Нарѣзать маленькіе филеи изъ лососины, посолить и запасеровать на маслѣ, въ половину, потомъ снять съ огня, посыпать рубленою зеленою петрушкою, отставить на столъ.

Раскатать тонко * тѣсто для кулебякъ, вырѣзать круглою выемкою нужное количество кружковъ, смазать яйцомъ, положить фаршъ изъ визиги (*) въ перекладку съ приготовленными рыбными филеями, залѣпить четырехъугольно-продолговатыя кулебячки, сложить на листъ, (гладкою стороною въ верхъ), обровнять, сдѣлать концемъ ножа маленькія отверзтія на срединѣ каждаго, смазать яйцомъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печь и когда будутъ готовы вынуть, очистить и смазавъ сливочнымъ масломъ, подавать на салфеткѣ.

25) ХРУСТАДЫ ИЗЪ ХЛѢБА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petites croustades de pain, garnies à la française.

Нарѣзать нужное количество хрустадовъ изъ бѣлаго хлѣба въ видѣ сердечекъ, надрѣзать ровно края, обжарить на очищенномъ маслѣ, вычистить средину, сложить на плафонъ и отставить на столъ.

Нарѣзать * сальпикону изъ куриныхъ филеевъ, положить откипяченной * бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью и на фаршировать приготовленные хрустады; потомъ сбить на пѣну 4 * бѣлка, положить въ кастрюлю на растопленное масло, размѣшать съ частію тертаго пармезану и покрыть сверху хрустады, а за 10 минутъ до отпуска, заколеровавъ въ горячей печкѣ, положить на салфетку.

(*) См. стр. 99.

26) КРОКЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Croquettes de gibier à l'espagnole.

Приготовить *сальпикону изъ дичи, когда остынетъ, выдѣлать крокеты въ видѣ грушъ, запанеровать въ тертый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, обровнять какъ должно, сложить на плафонъ и поставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ и когда будутъ готовы, вправивъ стебельки изъ зеленой петрушки, уложить на блюдо съ жареною петрушкою.

27) ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ СЪ КАШЕЮ.

Petits pâtés à la russe.

Сварить на молокѣ нужное количество сыпкой *каши изъ смоленскихъ крупъ, и выложивъ на сотейникъ, остудить.

Сварить, очистить и изрубить соотвѣтственное число яйцъ, положить въ кастрюлю на растопленное масло, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ и отставить на столъ.

Раскатавъ въ 7-й разъ слоёное тѣсто потоньше, смазать яйцомъ, наложить слоями каши и яицъ, закрыть смазаннымъ краемъ *тѣста, обжать кругомъ и вырѣзать четырехъ-угольно-продолговатые въ видѣ книжечекъ пирожки, смазать сверху яйцомъ и за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку.

28) СУФЛЕ ВЪ ХРУСТАДАХЪ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Soufflés en croustades au parmesan.

Нарѣзать изъ хлѣба нужное число круглыхъ хрустадовъ, надрѣзать сверху ровно, обжарить въ очищенномъ маслѣ, и уложивъ на плафонѣ, отставить на столъ.

Заварить на сливкахъ густую *бешемель, отмѣрить на каждый пирожокъ ложку бешемелю, ложку тертаго пармезану и одинъ желтокъ; когда будетъ готово, поднять бѣлки на пѣну, положить вмѣстѣ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, а за 10 минутъ до отпуска, налить въ хрустады этой массы и сложивъ на серебрянное блюдо, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, подавать на столъ прямо изъ печки.

29) БУДИНГИ ИЗЪ РАКОВЪ ЖАРЕНЫЕ.

Boudin d'ecrevisses à la française.

Нарѣзать *сальпикону изъ раковыхъ шеекъ, положить немного *бешемели изъ сливокъ съ частію *раковаго масла, снабдить по вкусу солью и остудить на льду; когда будетъ все готово, выдѣлать будинги изъ раковъ, какъ сказано выше (см. будинги изъ цыплятъ) и обжаривъ на фритюрѣ, вправить въ одинъ конецъ очищенную раковую ножку, и уложивъ на салфеткѣ, подавать съ зеленою обжаренною петрушкою.

30) КОЛДУНЫ ЛИТОВСКІЕ.

Coldouny Lithuaniens.

Изрубивъ мелко сырой говядины изъ филейной части и вдвое столько воловьяго жира, снабдить по вкусу солью, перцемъ, толчеными пряностями и майраномъ, одною изрубленною и запасерованную на маслѣ луковицею, и размѣшавъ жиръ и говядину, дабы образовался фаршъ, поставить въ холодное мѣсто.

Раскатать тонко *тѣсто для равіолей, смазать край бѣлкомъ, наложить фаршъ величиною въ половину куринаго яйца и выдѣлать подобно *равіолямъ, потомъ за 5 минутъ до отпуска, сварить въ соленомъ кипяткѣ и выбравъ осторожно друшлаковою ложкою въ глубокое блюдо, залить растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

—

IV.

1) ГАЛЯНТИНЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Galantine de poularde aux truffes à la française.

Очистить, офламбирить и вымыть съ мукою пулярду, и разрѣзавъ до половины спину, снять осторожно съ костей, посолить и поставить на столъ покрытою.

Изрѣзать длинными ломтиками полфунта ветчины или копченаго языка и полфунта обыкновеннаго свинаго шпику, положить на плафонъ.

Изжарить изъ 4-хъ яицъ омлетъ, изрѣзать ломтиками, положить вмѣстѣ; труфелей кладется по усмотрѣнію приготовляющаго.

Приготовить *кнель изъ телятины, куръ или индѣекъ; когда будетъ готова, смазать масломъ салфетку, разложить на ней пулярду, положить рядами фаршъ, сверхъ которой положить вдоль вышесказанной провизіи, покрывъ снова фаршемъ и продолжать, пока пулярда не будетъ полна, потомъ зашить ниткою, обвернуть салфеткою, обровнять и завязавъ аккуратно голландскими нитками, положить въ овальную кастрюлю, обложивъ ко-

стями (употребленной для фарша живности) налить водою или 2-мъ бульономъ и снабдивъ солью, пряностями и кореньями, варить на легкомъ огнѣ 3 часа и отставить въ холодное мѣсто.

Когда остынетъ, вынуть изъ бульона пулярду, наложить умѣренный пресъ и за часъ до отпуска развернуть, очистить отъ нитокъ, заглясеровать *глясомъ и нарѣзавъ по усмотрѣнію, уложить на приготовленное блюдо для холоднаго, обложить крутонами изъ ланспику. Подавать съ прованскимъ соусомъ. Сверху галянтинъ убирается разными узорами изъ ланспику.

2) ФИЛЕЙ ШПИГОВАННЫЙ, СЪ КАШТАНАМИ И РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Filet de boeuf garni en chipolata.

Очистить отъ жилъ (не отнимая жиру) внутренній воловій филей, нашпиговать *шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью, пряностями и очищенными кореньями, влить полбутылки мадеры, одну суповую ложку бульону, и немного глясу; за часъ до отпуска закипятивъ на плитѣ; поставить въ горячую печку покрытымъ, а когда будетъ въ половину готовъ, снять крышку, дабы филей заколеровался, а сокъ осадился до соусной густоты. Предъ отпускомъ вынуть на доску, нарѣзать тонкими пластами, уложить правильно на одну сторону блюда и обложить гарниромъ.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ФИЛЕЯ.

Нарѣзать правильно въ кастрюлю уваренные телячьи *молока, накрыть крышкою и поставить въ горячую воду на паръ.

Взять соотвѣтственную пропорцію *шампиньоновъ безъ сока, и положить вмѣстѣ съ молоками.

Обжарить на маслѣ соотвѣственное количество бараньихъ соснсекъ и очистивъ, положить къ гарнирамъ.

Приготовить для гарниру *каштаны и соединить вмѣстѣ.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ *кнели, и, осушивъ на салфеткѣ, положить въ гарниръ.

Процѣдить на сотейникъ оставшійся отъ филея сокъ, прибавить сокъ изъ шампиньоновъ и сладкаго мяса, немного краснаго соусу, стаканъ хорошей мадеры и, откипятивъ на плитѣ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, влить половину въ гарниръ, которымъ обложить филей на блюдѣ, а остальнымъ соусомъ залить оный сверху.

3) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ВЪ МАІОНЕЗѢ.

Mayonaise de filets de volaille à la gelée.

Очистивъ отъ жилъ нужное число куриныхъ филеевъ, положить въ сотейникъ на растопленное масло, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, слить масло и поставить въ холодное мѣсто. Потомъ обровнять до одинакаго состоянія, замаранивать уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить на ледъ, а послѣ, осушивъ на салфеткѣ, сложить порядкомъ на луженый холодный листъ.

Приготовивъ соотвѣтственную пропорцію бѣлаго *маіонезу, сбить на льду до гладкости, и когда будетъ готово, обмакивать въ оный по одному филею и укладывать на холодномъ листѣ порядкомъ.

Потомъ уложить на приготовленное для холоднаго блюдо съ ланспикомъ, и обложивъ *крутонами, а средину наполнить *салатомъ для холоднаго.

4) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Chaud-froid de perdreaux à la française.

Сальме изъ куропатокъ. Очищенные и заправленные куропатки положить на растопленное масло въ кастрюлю и изжарить какъ должно; когда будутъ готовы разрѣзать частями, сложить въ сотейникъ, а кости положить обратно въ кастрюлю, влить $^1/_2$ бутылки вина бордо, и прокипятивъ немного, сцѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, ложку пюре изъ томатовъ, соку изъ шампиньоновъ, потомъ откипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ куропатки и дать кипѣть на легкомъ огнѣ 10 минутъ.—Сливъ соусъ на сотейникъ, откипятить на плитѣ до возможной густоты, а куропатокъ сложить на листъ и остудить на льду; когда соусъ будетъ готовъ, снять съ огня и обмакивать холодныя части изъ куропатокъ, укладывать порядкомъ на листъ, украсить сверху труфелемъ (вырѣзаннымъ бордюрными выемками), а за 15 минутъ до отпуска, сложивъ на приготовленное для холоднаго блюдо (*), обложить крутонами изъ ланспику.

5) ФИЛЕЙ МАРИНОВАННЫЙ СЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Filet de boeuf mariné sauce piquant.

Очистивъ филей отъ жилъ и жиру, положить въ *мари-

(*) Приготовляющій выложить можетъ низъ блюда: галантиномъ, бордюромъ изъ ланспику или *салатомъ для холоднаго.

нату на 4 дня; вынуть филей изъ маринаты, осушить на салфеткѣ, нашпиговать шпикомъ, положить въ длинную кастрюлю, въ которую вливъ суповую ложку бульона, снабдить солью, кореньями и пряностями. За часъ до отпуска закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готовъ, вынуть филей на доску, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ и залить собственнымъ сокомъ (процѣженнымъ сквозь сито). *Соусъ острокрѣпкій подать особо въ соусникѣ.

6) МАІОНЕЗЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Mayonaise de volaille à la macédoine.

Очищенные, вымытые и заправленные маленькіе цыплята и положить въ кастрюлю, залить *бресомъ, посолить и, уваривъ на плитѣ до мягкости, отставить въ холодное мѣсто; потомъ разрѣзать по поламъ, обровнять, и замариновавъ уксусомъ и прованскимъ масломъ, снова поставить въ холодное мѣсто, а за 20 минутъ до отпуска, осушивъ на салфеткѣ, уложить на холодный листъ, замаскировать въ бѣломъ *маіонезѣ, сложить правильно на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ *крутонами изъ ланспику, и положить въ средину цыплятъ, весенняго *салату для холоднаго.

7) ГВИСЪ ИЗЪ СЕРНЫ МАРИНОВАННЫЙ, СЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Quartier de chevreuil mariné, sauce poivrade.

Очистить какъ должно четверть серны, положить въ

*маринату на четыре дня; потомъ вынуть, осушить на салфеткѣ, срѣзать тонко верхнюю кожу, нашпиговать *шпикомъ, положить на сотейникъ и снабдить кореньями и пряностями, поставить на 2 часа въ горячую печку дабы шпикъ не получилъ лишняго колера, поливать собственнымъ сокомъ. Предъ отпускомъ снявъ на блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ, заглясеровать и залить процѣженнымъ сквозь сито сокомъ, (косточку убрать кокардою изъ бумаги). — Острокрѣпкій соусъ подавать въ соусникѣ особо.

8) ФРИКАСЕ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Fricassée de poulets froids à la gelée.

Очищенные, вымытые и заправленные маленькіе цыплята положить въ кастрюлю, налить * бѣлымъ соусомъ и снабдивъ солью, сокомъ изъ $1/2$ лимона, 3-мя очищенными луковицами и очистками изъ шампиньоновъ, уварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть цыплятъ изъ соуса, разрѣзать по поламъ и положить на плафонъ въ холодное мѣсто. Сливъ соусъ на сотейникъ, откипятить до возможной густоты, *залейзеновать желтками, процѣдить сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и замаскировать онымъ цыплятъ; а когда остынутъ, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо и обложить *крутонами изъ ланспику.

9) РОСТБИФЪ ИЗЪ БАРАШКА СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Rostbif d'agneau à la macédoine.

Отнять отъ очищеннаго и вымытаго барашка перед-

нія лопатки съ грудинками, завязать голландскими нитками и утвердивъ на вертелѣ, посолить и обвернуть смазанною масломъ бумагою; за часъ до отпуска, повѣсивъ вертелъ передъ огнемъ, подставить подъ барашка плафонъ, съ растопленнымъ масломъ и смазывать или поливать ложкою часто; когда будетъ готовъ, очистить нитки съ бумагою и давъ настоящій колеръ, уложить на блюдо, заглясеровать, обложить разнымъ *гарниромъ, т. е. морковью, *зелеными бобами, *спаржею, *рѣпою, зеленымъ *горохомъ и *картофелемъ, и украсить косточки кокардами изъ бумаги.

10) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Pain de foies gras à la gelée.

Приготовивъ нужное количество *гротану изъ печенокъ, положить въ него глясу, немного соку изъ труфелей и размѣшать до гладкости.

Выложить тонкимъ шпикомъ шарлотную форму, наложить *гротаномъ, перекладывая труфелемъ, не очень полно, закрыть сверху шпикомъ, поставить въ умѣренно горячую печку на 2 часа, и когда будетъ готовъ, вынуть изъ печки, наложить легкій пресъ и поставить въ холодное мѣсто.

Потомъ обвести кругомъ формы горячимъ ножемъ, снять сверху шпикъ, выложить на столъ, очистить какъ должно, и нарѣзавъ гренками, поставить на ледъ, потомъ за-

студивъ на сотейникѣ немного *ланспику, уложить на немъ гренки изъ пастета, каждую отдѣльно, залить ланспикомъ, и снова застудить на льду, а за 15 минутъ до отпуска, обрѣзавъ правильно ножемъ, снять осторожно съ сотейника, и уложивъ на приготовленное для холоднаго блюдо, убрать *крутонами изъ ланспику.

11) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЫБЫ СЪ РЯБЧИКАМИ, ПО-ШВЕДСКИ.

Pâté de poisson garni de gelinotte.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку и выложить *тѣстомъ для пастетовъ.

Приготовить *кнели изъ лососины, размѣшать въ чашкѣ съ частію откипяченой *бешемели изъ сливокъ и глясомъ, поставить на столъ.

Снявъ соотвѣтственное число филеевъ съ рябчиковъ, очистить отъ жилъ, положить на растопленное масло въ сотейникѣ и запасеровавъ на легкомъ огнѣ, поставить въ холодное мѣсто.

За 2 часа до отпуска положить рядъ кнелей въ пастетную рамку, переложить запасерованными филеями изъ рябчиковъ и повторять до верху, потомъ верхъ закрыть тѣстомъ, защипать края щипчиками, сдѣлать на серединѣ изъ того же тѣста кокарду, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печку на 1½ часа. Вынувъ изъ печки снять рамку, заглясеровать и положить на блюдо — срѣзавъ

акуратно сверху крышку; подавать особо соусъ бѣлый, съ каперсами. Къ сему пастету подаютъ соусъ изъ анчоусовъ, раковый, голландскій, или норманскій съ устрицами.

12) КОСТРЕЦЪ ГЛЯСОВАННЫЙ СЪ МАКАРОНАМИ.

Culotte de boeuf à la mode au macaroni

Снять съ костей кострецъ воловій, очистить отъ жилъ, завязать голландскими нитками, вымыть, положить въ соразмѣрную кастрюлю и снабдить кореньемъ, солью, пряностями, залить 2-мъ бульономъ и стаканомъ хорошей мадеры; за 4 часа до отпуска, варить на легкомъ огнѣ переворачивать часто и въ случаѣ надобности прибавлять бульону, дабы не пригорѣли коренья ко дну кастрюли; когда кострецъ будетъ готовъ а сокъ осадится до соусной густоты, вынуть на доску, очистить отъ нитокъ, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо и обложивъ макаронами, залить процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ соусомъ. Boeuf à la mode дѣлается изъ прочихъ частей говядины; тогда должно нашпиговать насквозь толстымъ шпикомъ, и поступить какъ сказано выше.

13) ВИНЕГРЕТЪ ИЗЪ ДИЧИ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Vinaigrette de gibier à la russe.

Изжарить на вертелѣ нужное количество дичи, разрѣзать мелкими кусками, положить въ сотейникъ и замариновавъ уксусомъ и провансквимъ масломъ, остудить на

льду; потомъ положить немного *ланспику, а когда станетъ застывать, то прибавить *салату для холоднаго, осторожно размѣшать, снабдить по вкусу уксусомъ, прованскимъ масломъ, солью и перцемъ и за 15 минутъ до отпуска выложивъ на приготовленное для холоднаго блюдо убрать крутонами.

14) ВЕТЧИНА ГЛЯСОВАННАЯ ВЪ МАЛАГѢ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Jambon glacé au vin de malaga.

Вымочить ветчину нѣсколько дней въ холодной водѣ, перемѣняя воду 2 раза въ день, очистить какъ должно отъ черноты, положить въ котелъ или кастрюлю съ рѣшеткою, налить холодною водою (любители ветчины наливаютъ сусломъ, приготовленнымъ для квасу: смотри кислыя щи), и уваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости отставить въ холодное мѣсто; потомъ вынувъ изъ воды, наложить умѣренный прессъ. Когда остынетъ, снять прессъ, очистить отъ верхней кожи и лишняго жиру, обровнять правильно, положить на сотейникъ, заглясеровать *глясомъ, подлить стаканъ малаги и поставить въ горячую печку на ½ часа (*). Когда разогрѣется, и получитъ настоящій колеръ, снять на доску, срѣзать верхнюю половину ровно, нарѣзать порціонными ломтиками, и сложить на мѣсто такъ, дабы ветчина своей формы не теряла, потомъ положить окорокъ на блюдо, обложить гарниромъ, т. е.,

(*) При семъ нужно часто поливать сокомъ, чтобы ветчина лучше заколеровалась.

морковью, рѣпою, маленькимъ лукомъ и залить *сокомъ, а косточку украсить кокардою изъ бумаги. *Сокъ для ветчины*: вылить въ кастрюлю 1 бутылку малаги, положить ½ фун. сливочнаго масла, кусокъ хорошаго глясу, ½ фун. винограду и варить на огнѣ до соусной густоты, потомъ процѣдить сквозь сито, залить на блюдѣ ветчину, а остальной подать въ соусникѣ особо.

15) ПОРОСЕНОКЪ СЪ ХРѢНОМЪ НА ХОЛОДНОЕ.

Cochon de lait froid au refort.

Ошпареннаго, очищеннаго и вымытаго поросенка разнять на части, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь; когда закипитъ выбрать въ холодную воду, разрѣзать порцiонными кусками, сложить снова въ кастрюлю, залить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить солью, кореньями и пряностями, какъ *бульонъ 1-й, и уваривъ на легкомъ огнѣ до мягкости, выложить въ сотейникъ, залить процѣженнымъ бульономъ въ которомъ поросенокъ варился, и застудить на льду, предъ отпускомъ, выложить осторожно ложкою на блюдо. Подавать съ *хрѣномъ (особо въ соусникѣ).

16) ФИЛЕЙ СЕРНЫ МАРИНОВАННЫЙ, СЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de chevreuil marinée, sauce poivrade.

Снять нужное число филеевъ изъ серны, очистить отъ жилъ и положить въ маринату на 3 дня. Потомъ вы-

нуть, осушить на салфеткѣ, *нашпиговать тонкимъ шпигомъ и уложивъ на сотейникъ, залить сверху масломъ; за полчаса до отпуска поставить въ горячую печку и изжаривъ до готовности (поливать сверху собственнымъ соусомъ), вынуть на доску, изрѣзать ломтиками и уложить на блюдѣ въ видѣ Лит. S; по одну сторону положить жаренаго *картофелю, а по другую *моркови карателли и залить сверху соусомъ *острокрѣпкимъ. Особо въ соусникѣ подаютъ *соусъ женевскій.

17) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ЕРШОВЫХЪ ФИЛЕЕВЪ СЪ РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ.

Salade de filets de gremilles aux queues d'ecrevisses.

Снять филеи съ очищенныхъ и вымытыхъ ершей, подрѣзать верхнюю кожу, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и поставить на плиту; когда закипятъ, выбрать осторожно въ каменную чашку и поставить на ледъ покрытыми.

Ершовыя кости положить въ соразмѣрную кастрюлю, вбить пять бѣлковъ, размѣшать и развести рыбнымъ бульономъ, съ частію *ланспику изъ телячьихъ ножекъ, мѣшать на огнѣ пока не закипитъ, потомъ положить кореньевъ, пряностей, соли и варить на легкомъ огнѣ, пока не очистится; когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку.

Застудить на льду немного ланспику въ формѣ для холоднаго и убравъ *раковыми шейками и листками зеле-

наго кервелю, залить снова ланспикомъ, когда застынетъ, положить холодные ершовые филеи въ форму, залить полно остальнымъ рыбнымъ ланспикомъ и застудить на льду; за 15 минутъ до отпуска выложивъ изъ формы, на приготовленное для холоднаго блюдо, обложить кругомъ раковыми шейками съ крутонами, а средину наполнить салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ, съ рубленнымъ укропомъ. Подавать съ *хрѣномъ для холоднаго въ соуснинкѣ.

18) ФИЛЕЙ ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ.

Filet de boeuf à la polonaise.

Очистить внутренній воловій филей, положить на сотейникъ, залить масломъ и изжаривъ въ горячей печкѣ, отставить въ холодное мѣсто.

Запасеровать на маслѣ, до желтаго колера, двѣ мелко изрубленныя луковицы, положить тертаго бѣлаго хлѣба, кусокъ масла, соли, и размѣшавъ все вмѣстѣ выложить на крышку и поставить въ холодное мѣсто. За ½ часа до отпуска снять изжареный филей на доску, изрѣзать ломтиками, переложить каждый приготовленнымъ фаршемъ, сложить на сотейникъ, залить собственнымъ сокомъ, съ частію *бульона изъ телятины, поставить на легкій огонь и варить (поливая сверху постоянно), пока сокъ не получитъ соусной густоты, а филей не разогрѣется какъ должно, потомъ сложить на блюдо и обложивъ фаршерованнымъ *картофелемъ, залить собственнымъ соусомъ.

19) ХОЛОДНЫЙ ПАСТЕТЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЫ НА РАКОВИНАХЪ.

Pâté de poularde en coquilles à la gelée.

Очистить отъ жилъ нужное количество филсевъ изъ пулярдъ; изъ обрѣзковъ и гвисовъ приготовить *кнель, размѣшать въ чашкѣ и поставить на столъ.

Выложить тонкимъ *шпикомъ шарлотную форму, наложить кнелью въ перекладку съ очищенными филеями и *труфелемъ, закрыть сверху шпикомъ и поставить на сотейникѣ съ водою въ горячую печку на 2 часа (*); когда будетъ готовъ, наложить легкій пресъ и поставить въ холодное мѣсто.

Потомъ выложить изъ формы, очистить, нарѣзать грѣнками, половину уложить на раковины и залить ланспикомъ, а 2-ю половину приготовить для формочекъ.

Застудить на льду немного ланспику въ формочкѣ для холоднаго; уложить въ хорошемъ видѣ бордюръ изъ труфелей и залить немного *ланспикомъ, потомъ положить пастета сколько можно и заливъ полно, застудить на льду; а за 15 минутъ до отпуска выложить на раковины. Подавать съ соусомъ *прованскимъ.

20) ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ТРУФЕЛЕМЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Dindon farci aux truffes à l'espagnole.

Очищенную и вымытую индѣйку (**), нафаршеровавъ

(*) Малаго размѣра пастетъ раньше поспѣваетъ.

(**) Откормленные индѣйки продаются въ лавкахъ купца Ефремова, на

*труфелемъ, завязать голландскими нитками, обвернуть бумагою и поставить на сутки въ холодное мѣсто.

За два часа до отпуска утвердивъ на вертелѣ поставить передъ огнемъ и ужарить до мягкости, поливая часто собственнымъ сокомъ, которой стекать долженъ на подставленный подъ вертелъ плафонъ съ масломъ; когда будетъ готова, снять бумагу заколеровать какъ должно, очистить отъ нитокъ, положить на блюдо, заглясеровать *глясомъ и подливъ краснаго соуса, откипяченнаго на сотейникѣ съ труфельнымъ сокомъ, украсить ножки кокардами изъ бумаги. Соусъ подавать въ соусникѣ особо.

21) ФИЛЕЙ ИЗЪ СУДАКА НА ХОЛОДНОЕ ПО-ПРОВАНСКІЙ.

Filets de soudac froides à la provençale.

Снявъ съ костей филей изъ судака, нарѣзать по пропорціи, обровнять какъ должно и уложить на растопленное масло въ сотейникъ. Когда будутъ готовы, снять на блюдо, замариновать уксусомъ, прованскимъ масломъ, солью, зеленою петрушкою и остудить на льду; а за 15 минутъ до отпуска, замаскировать филеи соусомъ *прованскимъ, уложить на приготовленное для холоднаго блюдо. Убрать кругомъ крутонами, а средину наполнить *саламомъ для холоднаго.

Щукинымъ, въ курятномъ ряду, № 19-й, и въ Милліонной, въ Кругломъ рынкѣ, № 14-й.

22) ФИЛЕЙ ИЗЪ БАРАШКА ШПИГОВАННЫЙ, СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Filets d'agneau piquées à la macédoine.

Снявъ съ молодаго барашка нужное число филеевъ, очистить отъ жилъ, нашпиговать тонкимъ шпикомъ, сложить въ каменную чашку, переложить тонко нарѣзанными ломтями луку съ частію петрушки, залить прованскимъ масломъ и поставить въ холодное мѣсто на 12 часовъ.

За часъ до отпуска, вынувъ филеи изъ масла, уложить на сотейникъ и поставить въ горячую печку, поливая часто, дабы заглясеровались и получили настоящій колеръ; когда будутъ готовы, вынуть на доску, разрѣзать, уложить на блюдо, убрать гарниромъ изъ зелени по собственному усмотрѣнію и залить отвареннымъ и процѣженнымъ сокомъ.

23) МАІОНЕЗЪ ИЗЪ ФИЛЕЕВЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Mayonaise de filets de volaille à la française.

Очистивъ отъ жилъ нужное число куриныхъ филеевъ, положить въ сотейникъ на растопленное масло, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, слить масло и поставить въ холодное мѣсто. Потомъ обровнять до одинаковаго состоянія, замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ, поставить на ледъ, а послѣ осушивъ на салфеткѣ, сложить порядкомъ на луженый холодный листъ.

Приготовивъ соотвѣтственную пропорцію *бѣлаго маіонеза, сбить на льду до гладкости, обмакивать въ оный по одному филею и укладывать на холодномъ листѣ порядкомъ.

Приготовить на льду форму для холоднаго, влить въ нее немного ланспику и когда застынетъ, уложить красивымъ узоромъ бордюра низъ формы (*); залить снова ланспикомъ, потомъ уложить осторожно замаскированные филеи, и наполнивъ до краевъ ланспикомъ, застудить на льду; а за 15 минутъ до отпуска обмакнувъ въ теплую воду форму, покрыть крышкою, опрокинуть на рукахъ, встряхнуть и когда отстанетъ холодное отъ формы, сдвинуть его съ крышки на приготовленное блюдо, снять осторожно форму и убрать кругомъ крутонами, а средину наполнить *салатомъ для холоднаго

24) ПАСТЕТЪ СТРАСБУРГСКІЙ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Pâte de foies gras (de Strasbourg) aux truffes.

Пастеты изъ Страсбурга привозятся осенью, въ закупоренныхъ каменныхъ посудинахъ, продаются въ лавкахъ Смурова и Елисѣева.

Предъ отпускомъ откупорить пастетъ въ буфетѣ, очистить сверху жиръ и подавать на салфеткѣ, — при семъ особо подается рубленный ланспикъ.

(*) Убирается Французскимъ труфелемъ, яичнымъ бѣлкомъ и зеленью.

25) ФРИКАНДО ТЕЛЯЧЬЕ ГЛЯСОВАННОЕ, СЪ ЦИКОРІЕМЪ.

Fricandeau de veau glacée à la chicorée.

Снять нужное число фрикандъ телячьихъ, обровнять, вымыть и сложивъ въ кастрюлю, снабдить солью, кореньями и пряностями, положить глясу, немного масла, суповую ложку бульону, и за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку, дабы заколеровались, а сокъ осадился до соусной густоты; когда будутъ готовы, вынуть на доску, разрѣзать, уложить на блюдо, обложить *цикоріемъ и залить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ.

26) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ РАКОВЫХЪ ШЕЕКЪ СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Salade d'ecrevisses à la gelée garni de blanquette.

Очищенные раковые шейки уложить правильно въ рамку для холоднаго, залить ланспикомъ, наложить снова шеекъ, залить полнѣе и, остудить на льду.

Изжарить и остудить соотвѣтственную пропорцію телятины, живности или дичи, нарѣзать бланкетомъ и замариновавъ уксусомъ и праванскимъ масломъ, заправить съ *салатомъ для холоднаго, подобно винегрету (*); за 15 минутъ до отпуска, выложить рамку на приготовленное для холоднаго блюдо, положить въ середину бланкетъ

(*) См. стр. 119.

и обложить маленькими *крутонами изъ ланспику на рамкѣ, кругомъ бланкета.

27) ГВИСЪ БАРАНІЙ ГЛЯСОВАННЫЙ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Gigot de mouton glacé à la bourgeoise.

Приготовить гвисъ бараній, какъ сказано на стр. 134, когда будетъ готовъ, положить на блюдо, обложить гарниромъ изъ разной зелени, и заливъ собственнымъ процѣженнымъ сокомъ, убрать косточку кокардою.

28) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ ПО-РУССКИ, СЪ ОГУРЦАМИ.

Sterlets froids à la russe, aux concombres.

Очистивъ стерлядь, изрѣзать порціонными кусками, положить въ кастрюлю, налить водою и снабдивъ по вкусу солью, кореньями и пряностями, уварить до мягкости; когда будетъ готова, выбрать въ каменную посуду, и отставить покрытою въ холодное мѣсто. Въ бульонъ же прибавить очищенныхъ ершей и два стакана огуречнаго россола, а для крѣпости ланспику изъ телячьихъ ножекъ или рыбнаго клею, уварить и очистить, *какъ сказано выше (см. холодное изъ ершовыхъ филеевъ стр. 122); потомъ уложить стерлядь въ форму для холоднаго, налить полную рыбнымъ ланспикомъ и застудить на льду; за 15 минутъ до отпуска; выложить на приготовленное для холоднаго блюдо и обложить *крутонами. Приономъ особо подавать *салатъ для холоднаго изъ огурцовъ, и хрѣнъ.

29) КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ШПИГОВАННЫЯ, СО ЩАВЕЛЕМЪ.

Côtelettes de veau piquée à l'oseille.

Очистить нужное число телячьихъ котлетъ съ косточками и нашпиговать шпикомъ. Покрыть дно сотейника телячьими обрѣзками, кореньями и пряностями, сверхъ которыхъ уложить котлеты и залить бѣлымъ бульономъ; за часъ до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ печку покрытыми, когда будутъ въ половину готовы, открыть, заглясеровать и дать колеръ, потомъ влить на блюдо щавель, *обложить кругомъ котлетами и залить откипяченнымъ до густоты собственнымъ сокомъ. Остальной сокъ подается въ соусникѣ.

30) САЛЬМЕ ИЗЪ ПЕРЕПЕЛОКЪ ВЪ РАМКѢ, СЪ САЛАТОМЪ.

Salmi de cailles froide à la gelée.

Очищенныя и заправленныя перепелки положить въ кастрюлю на растопленное масло, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности и остудивъ на льду, разрѣзать пополамъ, и уложить на холодный листъ; обрѣзки положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного мадеры и отварить до глясу, процѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соусу, соку изъ шампиньоновъ и труфелей, одну ложку пюре изъ томатовъ, и откипятить на плитѣ (мѣшая неотступно, дабы ко дну не пристало) до возможной густоты; потомъ процѣдить сквозь салфетку, замаскировать перепелки на листѣ, убрать сверху труфельнымъ бордюромъ и уложивъ въ приготовленную для холоднаго рам-

ку, залить *ланспикомъ и застудить на льду, а за 15 минутъ до отпуска выложить на блюдо и положивъ въ средину *салатъ для холоднаго, убрать сверхъ рамки крутонами кругомъ салата.

—

V.

1) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ НА ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Côtelettes de mouton à la soubise.

Взять нужное число бараньихъ котлетъ съ косточками, очистить, отбить сѣчькою, посыпать солью, перцемъ, запанеровать въ растопленное масло и тертый бѣлый хлѣбъ и сложить на ростъ; за 10 минутъ до отпуска, обжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, и когда будутъ готовы уложить правильно на блюдо, влить въ средину пюре изъ *луку и заглясеровать *глясомъ.

2) СИГИ ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНАМИ.

Lavarets farcis aux champignons.

Изъ очищенныхъ и вымытыхъ маленькихъ сиговъ, вынуть спинную кость и посоливъ ихъ, поставить въ холодное мѣсто.

Процѣдить на сотейникъ нужное количество бѣлаго соусу, положить соку изъ *шампиньоновъ и *труфелей, откипятить до густаго состоянія, положить мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ, съ частію труфелей, размѣшать и выложивъ на крышку, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ нафаршировать сиги и зашивъ ниткою, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйцо и тертый *хлѣбъ, а за 15 минутъ

*

до отпуска, обжарить въ полномъ горячемъ *фритюрѣ, очистить отъ нитокъ и, уложивъ на салфетку, обложить жареною *зеленою петрушкою.

3) РОСТБИФЪ ПО-АНГЛІЙСКИ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Rostbif d'aloyau à l'anglaise, garni des pommes de terre.

Выбрать мягкую филейную часть, срубить (или спилить хребтовую кость ровно), отнять пашину, завязать голландскими нитками и замариновавъ на плафонѣ прованскимъ масломъ, съ частію изрѣзаннаго ломтиками луку, оставить въ сей маринатѣ до другаго дня (должно нѣсколько разъ переворачивать и поливать прованскимъ масломъ); потомъ вынувъ, обвернуть бумагою и утвердить на вертелѣ (*) желѣзными шпильками, жарить на легкомъ огнѣ 4 часа, поливая собственнымъ сокомъ, который будетъ стекать на подставленный плафонъ, а предъ отпускомъ снявъ бумагу, заглясеровать, положить на блюдо и подлить соку.

Особо подается: жареный *картофель, сокъ въ соусникѣ и скобленый хрѣнъ на тарелкѣ.

Вообще нарѣзываютъ за столомъ; но если понадобится подавать готовымъ, то должно поступать слѣдующимъ способомъ: Вырѣзать внутренній филей со всѣмъ жиромъ и оборотивъ костями внизъ, вырѣзать подобно 1-му, второй верхній филей, раздѣлить оба тонкими порціонными пластами и укладывая на горячія тарелки, подавать тотчасъ же съ гарнирами.

(*) За неимѣніемъ вертела жарить въ печкѣ.

4) КОСТРЕЦЪ ТЕЛЯЧІЙ ГЛЯСОВАННЫЙ, ПО-МѢЩАНСКИ.

Longe de veau à la bourgeoise.

Взять часть телятины съ почкою между котлетами и жаркимъ, вынуть кости; обровнять и завязавъ кругло голландскими нитками, вымыть и положить въ длинную кастрюлю, обложить кореньями и снабдить солью, пряностями, масломъ, глясомъ и двумя суповыми ложками бульона; за 2 часа до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку подъ крышкою; когда будетъ въ половину готова, открыть и заглясеровать, поливая собственнымъ сокомъ, до настоящаго колера; предъ отпускомъ вынувъ на доску, снять нитки, изрѣзать ломтиками, уложить на блюдо и, обложивъ гарнирами, т. е. *морковью, *рѣпою, жаренымъ *картофелемъ и маленькимъ *лукомъ, залить собственнымъ, процѣженнымъ сквозь сито, сокомъ.

5) ЛАКСФОРЕЛЬ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Truite saumonée à la hollandaise.

Очистить и вымыть форель такъ, чтобы внутри, при спинной кости, не осталось крови, положить въ рыбный котелъ на рѣшетку, и поступить какъ сказано (см. стр. 150). Предъ отпускомъ вынуть и, выложивъ на салфетку обложить зеленою петрушкою и *картофелемъ. Подается по усмотрѣнію, соусъ голландскій или соусъ бѣлый изъ масла.

6) ГВИСЪ БАРАНІЙ ПО-БРЕТАНСКИ.

Gigot de mouton à la bretonne.

Очистить отъ пашинъ и лишняго внутренняго жиру бараній гвисъ, вымыть и положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью, пряностями и тремя мелко-изшинкованными луковицами, влить одну суповую ложку бульону и немного глясу; за два часа до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку подъ крышкой (*); когда будетъ въ половину готовъ, снять крышку и заколеровать какъ должно, а за 5 минутъ до отпуска, вынуть баранину на блюдо, процѣдить или протереть лукъ вмѣстѣ съ сокомъ сквозь сито, обложить *пюреемъ изъ бѣлыхъ бобовъ, залить сокомъ же и украсить косточку папильотомъ. При ономъ подавать особо жареный *картофель.

7) ОКУНИ ПО-НѢМЕЦКИ.

Perches à l'allemande.

Очищенные окуни сложить въ рыбный котелъ на рѣшетку, снабдить солью, пряностями, лукомъ и кореньями петрушки, и наливъ холодною водою, поставить на огонь; когда закипятъ, снять съ огня, вынуть изъ бульона и очистивъ отъ кореньевъ, уложить правильно на серебряное блюдо.

Отваривъ твердо нужное число яицъ, отнять бѣлки отъ желтковъ, изрубить мелко и каждое особо; за 15

(*) Поливать часто собственнымъ сокомъ, въ надобности прибавлять бульону, наблюдать дабы лукъ не присталъ ко дну кастрюли.

минутъ до отпуска положить рядами сверхъ окуней: рубленныхъ бѣлковъ, жаренаго хлѣба, рубленныхъ желтковъ, рубленной зеленой петрушки и т. д., потомъ окропить растопленнымъ масломъ и предъ самымъ отпускомъ разогрѣть въ печкѣ.

8) ОСЕТРИНА ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Esturgeon à la russe avec les concombres.

Взять нужное количество свѣжей осетрины, вымыть и связавъ голландскими нитками, положить въ рыбный котелъ, обложить очистками изъ шампиньоновъ, бѣлыхъ кореньевъ и соленыхъ огурцовъ, влить стакана два огуречнаго россола, долить водою, снабдить по вкусу солью и пряностями, положить кусокъ масла, глясу, четыре штуки очищеннаго луку и поставивъ на огонь сварить до мягкости; когда будетъ готова, слить бульонъ на сотейникъ, прибавить краснаго соусу и откипятить до надлежащей густоты; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на паръ.

ПРИГОТОВИТЬ ГАРНИРЪ СЛѢДУЮЩІЙ:

Наточить или вырѣзать гарнирною ложечкою бѣлыхъ кореньевъ, т. е. селлерею и петрушки, обланжирить каждое особо и, сваривъ въ бульонѣ до мягкости, соединить вмѣстѣ и поставить также на паръ.

Очистить и нарѣзать выемкою соотвѣтственное количество соленыхъ огурцовъ, обланжирить въ водѣ и сваривъ въ бульонѣ до мягкости, соединить вмѣстѣ съ кореньями.

Взять соотвѣтственное количество *шампиньоновъ, свареннаго на глясъ мелкаго *луку и положить въ гарниръ.

Очистить ровныхъ огурцовъ 6 штукъ, разрѣзать по поламъ, вынуть средину и обланжирить въ водѣ; потомъ нафаршировавъ кнелью изъ рыбы, убрать сверху труфелемъ, вырѣзаннымъ бордюрными выемками, сложить въ сотейникъ, залить бульономъ и сварить до мягкости.

Предъ отпускомъ очиствивъ отъ нитокъ и верхней кожи осетрину, положить на блюдо, обложить гарниромъ, залить соусомъ и сверхъ гарнира положить фаршированные огурцы.

Подавать тертый *хрѣнъ въ соусникѣ.

9) УГОРЬ СЪ РОСТА, СЪ ХОЛОДНЫМЪ СОУСОМЪ.

L'anguille grillé sauce tartar.

Снявъ кожу съ угря выпотрошить, вымыть, изрѣзать порціонными кусками и опустить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить солью, пряностями, положить мелкоизрѣзанныя двѣ луковицы, стаканъ уксусу, долить водою и поставивъ на огонь, сварить до мягкости; потомъ выбравъ изъ бульона, осушить на салфеткѣ, запанеровать въ яйцо и хлѣбъ, окропить масломъ съ обѣихъ сторонъ и сложить на подслоенный ростъ; за 10 минутъ до отпуска, поставивъ на горячіе уголья, поджарить до колера съ обѣихъ сторонъ и уложивъ, на блюдо, влить въ средину соусъ *татарскій.

10) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ВЕПРЯ СЪ СОУСОМЪ ВИШНЕВЫМЪ.

Côte de sanglier sauce venaison.

Взять котлетную часть вепря съ косточками, положить въ *маринату на 4 часа, потомъ, вынувъ и осушивъ на салфеткѣ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, снабдить кореньями и пряностями, съ частію корицы, влить суповую ложку бульона, одинъ стаканъ вишневаго сиропа и за два часа до отпуска, поставивъ на огонь, сварить до мягкости; потомъ вынуть на доску, разрѣзать въ видѣ котлетъ съ косточками и уложить на серебряное блюдо, посыпать сверху мелко толченою корицею съ частію кардамона, полить вишневымъ сиропомъ и засыпавъ тертымъ кислосладкимъ хлѣбомъ, полить сверху снова вишневымъ же сиропомъ, прибавить немного procѣженнаго соку въ которомъ котлеты варились, закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку на 15 минутъ, поливая часто собственнымъ сокомъ, дабы котлеты не получили лишняго колера и сокъ осадился до соусной густоты.

11) ФИЛЕЙ ИЗЪ ИНДѢЙКИ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ, СЪ КАШТАНАМИ.

Filets de dindon à la béchamel garni de marrons.

Очищенныя и заправленныя индѣйки, обвернувъ бумагою, утвердить на вертелъ и изжарить на легкомъ огнѣ до готоваго состоянія; потомъ снять филеи, изрѣзать порціонными пластами, уложить на серебряное блюдо, перемазывая каждый рядъ *бешемелью изъ сливокъ въ

срединѣ и сверху, засыпать тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ; за 15-ть минутъ до отпуска поставить въ горячую печку и когда получитъ настоящій колеръ, вынуть и, очистивъ кругомъ блюдо, обложить каштанами для гарнира.

12) ФОРЕЛЬ ШПИГОВАННАЯ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Truite à la chambord.

Очистить форель какъ должно, снять по срединѣ квадратами въ двухъ мѣстахъ верхнюю кожу, нашпиговать очищенное мѣсто шпикомъ, положить на рѣшетку въ рыбный котелъ, обложить бѣлыми кореньями, очистками шампиньоновъ, снабдить солью и пряностями, влить половину бутылки мадеры, половину бутылки вина бордо и прибавить суповую ложку бульону, глясу и немного масла, а за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку; когда будетъ готова въ половину, открыть, заглясеровать глясомъ и дать желтый колеръ тому мѣсту, гдѣ нашпиговано; когдажъ упрѣетъ до мягкости, слить бульонъ на сотейникъ, прибавить краснаго соусу и откипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю и поставить въ горячую воду на паръ подъ крышкой.

ГАРНИРЪ.

Взять въ кастрюлю очищенныхъ раковыхъ *шеекъ, мелкихъ *шампиньоновъ, уваренныхъ и нарѣзанныхъ

*печенокъ изъ налимовъ, соотвѣтственную пропорцію отваренной рыбной *кнели, залить все вмѣстѣ приготовленнымъ соусомъ и поставить также на паръ.

Предъ отпускомъ выложить форель осторожно на блюдо, очистить отъ кореньевъ и, обложивъ гарнирами, залить соусомъ.

13) КОСТРЕЦЪ ТЕЛЯЧІЙ ШПИГОВАННЫЙ СО СПАРЖЕЮ.

Longe de veau piqué, aux pointes d'asperges.

Взять кострецъ телячій, вынуть кости, очистить сверху отъ жилъ и нашпиговавъ тонкимъ *шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю или сотейникъ, обложить костями и кореньями, снабдить солью и пряностями, влить одну суповую ложку бульону и за часъ до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытою; когда будетъ въ половину готова, открыть, полить собственнымъ сокомъ и заколеровать, а предъ самымъ отпускомъ, вынуть на доску, очистить отъ нитокъ, разрѣзать, уложить на блюдо и обгарнировавъ *спаржею, залить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ.

14) КАРАСИ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Carassins à la béchamel.

Очистить и вымыть нужное число карасей, посолить, запанеровать въ муку и, уложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, изжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; когда будутъ готовы, сложить на серебряное блюдо, за-

лить *бешемелью изъ сметаны, и за полчаса до отпуска, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и поставить въ горячую печку и, когда заколеруются, очистивъ блюдо кругомъ, подавать.

15) КОСТРЕЦЪ ФАРШИРОВАННЫЙ ПО-МѢЩАНСКИ.

Culotte de boeuf gratiné à la bourgeoise.

Приготовить кострецъ глясованный, какъ сказано (см. стр. 119), вынуть изъ кастрюли на плафонъ, очистить отъ нитокъ и поставить въ холодное мѣсто, а съ соку снять жиръ, вылить на сотейникъ и прибавивъ краснаго соусу, ложку *пюре изъ томатовъ и ложку *сои изъ шампиньоновъ, выварить на плитѣ до возможной густоты и когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и отставить на столъ. За полчаса до отпуска, снять кострецъ на доску, срѣзать верхнюю половину, разрѣзать порціонными ломтями, а нижнюю часть уложить на серебряное блюдо, и укладывать ломтики каждый на свое мѣсто, перемазывая или правильно фаршируя ихъ приготовленнымъ горячимъ соусомъ; промежутки же, заливъ онымъ, засыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, подлить немного бульону, разогрѣть въ горячей печкѣ до колера, и предъ отпускомъ заглясеровать *глясомъ и обложить фаршированнымъ *картофелемъ.

16) КАРПЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ ПО-ФЛОТСКИ.

Carpe à la matelote.

Очистить и разрѣзать карпа порціонными кусками, положить въ кастрюлю, влить одну бутылку краснаго вина, снабдить солью и пряностями, положить половину

фунта масла, три луковицы и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, вынуть на сотейникъ и поставить въ горячую воду на паръ покрытымъ.

Сокъ вылить на сотейникъ, прибавить краснаго соусу, соку изъ шампиньоновъ, глясу и откипятивъ на плитѣ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку и поставить на паръ.

Перебрать и вымыть немного кишмишу, положить въ кастрюлю, залить бульономъ и уварить до мягкости, съ частію сливочнаго масла.

Выбрать соотвѣтственное количество мелкихъ шампиньоновъ и соединить вмѣстѣ съ кишмишемъ.

Взять столько-же увареннаго до глясу мелкаго *луку, положить въ гарниры и, заливъ вышесказаннымъ соусомъ, закипятить на плитѣ, а предъ отпускомъ уложить карпа на блюдо и залить сверху гарниромъ.

17) ФИЛЕЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ СЪ ПОЛЬСКИМЪ СОУСОМЪ.

Filets de veau glacée sauce venaison.

Поспупить во всемъ какъ сказано выше, (смотри котлеты изъ вепря стр. 137).

18) СИГИ ПО-НОРМАНДСКИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Lavarets gratinés à la Normand aux huitres.

Распластать нужное число очищенныхъ маленькихъ сиговъ, (не разрѣзывая спины) вынуть спинную кость, разбить сиговъ осторожно сѣчкою, посолпть готовы, подслоить масломъ серебрянное блюдо и укладывать, пе-

ремазывая каждый сигъ рубленными шампиньонами, потомъ смазать сверху масломъ, подлить на блюдо стаканъ мадеры и поставить въ горячую печку на $1/2$ часа; предъ отпускомъ, когда заколеруются какъ должно, вынуть изъ печки и залить *краснымъ соусомъ для гарнировъ съ *устрицами.

19) КОТЛЕТЫ БАРАНЬИ ПО-ПРОВАНСКИ.

Côtelettes de mouton à la provençale.

Очистить нужное число котлетъ бараньихъ съ косточками, уложить на прованское масло въ сотейникъ, снабдить солью, перцемъ и, положивъ цѣльныхъ пряностей и два зубца чесноку, покрыть бумагою и жарить на легкомъ огнѣ; когда будутъ въ половину готовы, переворотить и, дожаривъ до готовности, снять съ огня, наложить легкій прессъ и остудить въ холодномъ мѣстѣ; потомъ осушить отъ масла, очистить и обровнять какъ должно.

Изрубить мелко одну луковицу съ двумя зубцами чесноку, и положивъ на прованское масло въ сотейникъ, запасеровать до желтаго цвѣта; когда будетъ готово, положить краснаго *соусу, откипятивъ густо, прибавить рубленыхъ шампиньоновъ, снабдить по вкусу солью, замаскировать котлеты и уложить на плафонъ, а за 15-ть минутъ до отпуска, поставить въ умѣренно-горячую печку и разогрѣвъ, уложить кругомъ на блюдѣ котлеты, а въ средину *пюре изъ томатовъ.

20) СТЕРЛЯДЬ НАТУРАЛЬНО ПОДЪ ХРѢНОМЪ.

Sterlet au naturel sauce au refort.

Изъ очищенной и вымытой стерляди вынуть визигу, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою и, обложивъ бѣлыми кореньями, снабдить солью и пряностями; за часъ до отпуска налить холодною водою и уварить до мягкости, потомъ нашинковать мелко бѣлыхъ кореньевъ, т. е. петрушки, селлерею, порею и луку, положить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ стерляди и уварить до мягкости.

Предъ самымъ отпускомъ, выложивъ стерлядь на блюдо, залить отваренными кореньями.

При оной подается особо хрѣнъ въ соусникѣ.

21) ПОДНЕБЕНЬЯ ВОЛОВЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Palais de boeuf farci, au gratin.

Ошпаривъ нужное количество поднебеньевъ въ горячей водѣ, очистить верхнюю кожу и обланжирить, когда закипятъ, отлить въ холодную воду, обровнять, очистить отъ черноты и сложивъ въ кастрюлю, залить *бресомъ, снабдить перцемъ и пряностями, покрыть бумагою и уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ остудивъ, выбрать на плафонъ, уложить правильно, покрыть крышкою и наложить умѣренный прессъ; обровнять до одинаковаго состоянія, смазать немного *кнелью, сверхъ кнели рублеными шампиньонами, посыпать

изъ корокъ хлѣбомъ, завернуть рулетами и уложить на подмазанное масломъ серебряное блюдо, завернуть кругомъ подслоенною масломъ бумагою, и завязавъ нитками, въ средину положить обвернутую шпикомъ рѣпу или морковь, окропить сверху масломъ, подлить рюмку мадеры, а за 15-ть минуть до отпуска, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, снять бумагу, вынуть изъ средины рѣпу и шпикъ, положить въ оную гарниръ и заливъ краснымъ соусомъ, подавать.

ГАРНИРЪ ДЛЯ ПОДНЕБЕНЬЯ.

Изрѣзать правильно нужное количество сваренныхъ телячьихъ * молокъ и положить въ кастрюлю.

Выбрать изъ сока друшлаковою ложкою одинаковое количество съ молоками * шампиньоновъ, приготовить такое же количество отваренныхъ цыплячьихъ или каплунныхъ гребешковъ и * кнелей, заливъ все вмѣстѣ краснымъ * соусомъ для гарнира, поступить какъ сказано.

22) КОРЮШКА НАТУРАЛЬНО.

Eperlas au naturel.

Очистить крупную корюшку и сложивъ кольцеобразно въ рыбный котелъ, сварить и подавать, какъ сказано. (См. форельки Гатчинскія стр. 149).

23) ГВИСЪ ТЕЛЯЧІЙ ГЛЯСОВАННЫЙ СЪ МАСЕДУАНОМЪ.

Quartier de veau glacé à la macédoine.

Очистить четверть телятины отъ лишнихъ костей

и пашины, обвернуть бумагою и утвердить на вертелѣ; за 2 часа до отпуска поставить предъ огнемъ и изжарить до мягкости, когда будетъ готова, снять бумагу, посолить, заколеровать, сложить на блюдо, обложить * маседуаномъ и, убравъ кость кокардою изъ бумаги, подлить соку.

24) КОСТРЕЦЪ ГЛЯСОВАННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ СЪ ЧЕРЕПАХОЮ.

Culotte de boeuf à la tortue.

Приготовить воловій кострецъ, какъ сказано выше на стр. 120, когда будетъ готовъ, вынуть на доску, очистить, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, и обложивъ гарниромъ для супа изъ желвя, стр. 65, залить сверху отпяченнымъ и процѣженнымъ собственнымъ соусомъ.

25) ОСЕТРИНА НАТУРАЛЬНО ПОДЪ ХРѢНОМЪ.

Esturgeon au naturel, sauce au refort.

Поступать какъ сказано выше. См. стерлядь стр. 143.

26) БИВСТЕКСЪ СЪ РОСТА ПО-АНГЛІЙСКИ.

Bifstecks grillé à l'anglaise.

Нарѣзать изъ внутренняго воловьяго филея нужное число порціонныхъ бивстексовъ, отбить сѣчкою, обровнять кругло до одинаковаго состоянія, снабдить солью и перцемъ, сложить въ каменную чашку и поливъ praванскимъ масломъ, поставить въ холодное мѣсто до времени.

За 10 минутъ до отпуска, обмочить въ прованское

масло, уложить порядкомъ на ростъ и изжарить на угольяхъ (раздувать крыломъ, дабы дымомъ не закоптились), когда заколеруются съ одной стороны, переворотить на другую, потомъ сложить на горячее блюдо, обложить жаренымъ *картофелемъ, по сторонамъ положить скобленный *хрѣнъ и залить сверху соусомъ для *бивстексу.

27) ФИЛЕИ ПОДЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ ИЗЪ ЛИНЕЙ, СЪ ПЕЧЕНКАМИ НАЛИМА.

Filets de tanches à la poulets garni de foies de lotte.

Снять съ очищенныхъ линей филеи, подрѣзать верхнюю кожу, уложить на растопленное въ сотейникѣ масло, снабдить солью, покрыть бумагою, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, отставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ; предъ отпускомъ обровнять замаскировать въ откипяченномъ бѣломъ соусѣ, уложить правильно на серебряное блюдо, разогрѣть въ печкѣ и наполнивъ средину печенками налима, залить сверху *краснымъ соусомъ.

28) ЛАПЫ МЕДВѢДЯ СЪ РОСТА СЪ СОУСОМЪ ОСТРОКРѢПКИМЪ.

Pieds d'ours grilles sauce piquant.

Снять съ медвѣжьихъ лапъ кожу, положить въ *маринату на 24 часа, потомъ вынувъ, обланжирить и когда закипятъ выбрать въ холодную воду, очистить, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, и снабдивъ солью и пряностями, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы вынуть на плафонъ, раз-

рѣзать по составамъ въ длину на пять частей такъ, чтобы при каждой косточкѣ осталась ровная часть мягкости и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, и уложить на ростъ; за 15 минутъ до отпуска, отжарить на угольяхъ до колера съ обѣихъ сторонъ, уложить на блюдо и влить въ средину острокрѣпкій соусъ.

29) СИГИ ЖАРЕНЫЕ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Lavaret grillé à l'italienne.

Очищеннаго и вымытаго сига, положить на листъ, надрѣзать сверху, посолить и залить прованскимъ масломъ; за полчаса до отпуска, поставить въ горячую печку, ужарить до колера, и предъ самымъ отпускомъ, снять осторожно на блюдо, залить * соусомъ для бивстексу и обложить фаршированнымъ *картофелемъ.

30) СОЛОНИНА НАТУРАЛЬНО СЪ ХРѢНОМЪ И КАРТОФЕЛЕМЪ.

Culotte de boeuf salé au refort.

Вымочить и вымыть въ холодной водѣ кусокъ солонины, обланжирить, очистить, положить въ кастрюлю и, заливъ * бресомъ, уварить до мягкости; предъ отпускомъ вынуть на доску, очистить, разрѣзать порціонными ломтиками, уложить на блюдо и обложивъ вареньмъ *картофелемъ, залить бульономъ. Подавать *хрѣнъ заварный горячій, въ соусникѣ.

—

*

VI.

1) СУДАКЪ ГЛЯСОВАННЫЙ ВЪ ПЕЧКѢ ПО-НОРМАНДСКИ СЪ УСТРИЦАМИ.

Soudac gratiné à la Normand, aux huîtres.

Очищеннаго судака положить въ рыбный съ рѣшеткою котелъ, снабдить солью, пряностями, лукомъ и петрушкою, влить бутылку хорошей мадеры, соку изъ *шампиньоновъ, изъ *печенокъ налима, изъ раковъ и устрицъ, и $^1/_2$ фунта масла; за часъ до отпуска закипятить на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ, когда будетъ въ половину готовъ, открыть, заглясеровать глясомъ и дать колеръ, потомъ слить сокъ на сотейникъ, прибавить нужное количество краснаго соусу, откипятить на плитѣ до надлежащей густоты, и процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, поставить на паръ.

Предъ отпускомъ, выложивъ судака на блюдо, обложить гарниромъ и залить соусомъ.

*ГАРНИРЪ.

Взять нужное количество шампиньоновъ и положить въ кастрюлю на паръ.

Нарѣзать правильно уваренныхъ * печенокъ изъ налимовъ и положить въ шампиньоны.

Отварить *кнели изъ рыбы и соединивъ съ раковыми шейками, положить въ гарниры; *устрицы же залить

особо соусомъ; когда судакъ будетъ выложенъ на блюдо, положить въ приготовленный гарниръ соусу, обложить онымъ кругомъ судака, а сверху уложить устрицами и раковыми шейками.

2) ЦЫПЛЯТА ПОДЪ ЗЕЛЕНЫМЪ СОУСОМЪ.

Petits poulets à la ravigot.

Очищенные и заправленные маленькіе цыплята, обернувъ тонко нарѣзаннымъ шпикомъ, положить въ кастрюлю, и за полчаса до отпуска, заливъ *бресомъ, уварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, очистить отъ шпику и нитокъ, разрѣзать пополамъ и уложивъ правильно на блюдо, залить соусомъ *равиготомъ.

3) ГАТЧИНСКІЕ ФОРЕЛЬКИ НАТУРАЛЬНО, СЪ ПРОВАНСКИМЪ СОУСОМЪ.

Petits truites de Gatchina au naturel, sauce provençale.

За три часа до отпуска, взять нужное число живыхъ гатчинскихъ форелекъ, очистить чрезъ жабры отъ потроховъ, не скобля верхней чешуи, вымыть, свернуть кольцомъ и заправить голландскою ниткою; потомъ закипятивъ уксусу въ кастрюлѣ, обмокнуть спинку каждой форельки, отчего оныя получатъ голубой цвѣтъ, уложить на друшлакъ въ рыбный котелъ, снабдить солью и 3-мя луковицами; за 10-ть минутъ до отпуска, залить осторожно кипяткомъ и давъ закипѣть, вынуть съ друшлакомъ, очистить отъ нитокъ и уложивъ правильно на сал-

фетку, обложить зеленою петрушкою и уваренным въ паровомъ котлѣ *картофелемъ.

Особо подаютъ провансkій соусъ и растопленное сливочное масло.

4) СУДАКЪ НАТУРАЛЬНО ГАРНИРОВАННЫЙ РАКАМИ.

Sòudac au naturel garni d'ecrevisses.

Очищенному и вымытому судаку связать голову нитками и положивъ на друшлакъ въ рыбный котелъ, снабдить солью и 3 луковицами; за часъ до отпуска налить холодною водою и поставить на плиту, когда закипитъ снять, вынуть съ друшлакомъ, сложить осторожно на салфетку, которая должна быть сложена правильно на приготовленномъ блюдѣ, (часто встрѣчается надобность подкладывать еще внизъ подъ салфетку очищенную и вымытую зелень: морковь или петрушку) и обложить раками въ перекладку съ зеленою петрушкою.

Подавать въ соусникѣ растопленное сливочное масло.

5) ФИЛЕИ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ФАРШИРОВАННЫЕ НА ПЮРЕ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Filets de volaille en surprise, à la purée de champignons.

Снять нужное число филеевъ съ цыплятъ, очистить отъ жилъ, прорѣзать съ боку, нафаршировать *сальпикономъ для филеевъ, обровнять какъ должно, уложить на растопленное масло въ сотейникъ и покрывъ сверху бумагою, поставить въ холодное мѣсто. За 10 минутъ до отпуска, запасеровать на легкомъ огнѣ съ обѣихъ

сторонъ чтобы не было колера, уложить на блюдо въ перекладку съ *крутонами и, вливъ въ средину пюре изъ шампиньоновъ, залить филей бѣлымъ откипяченнымъ соусомъ.

6) СУДАКЪ ЖАРЕНЫЙ ВЪ ПЕЧКѢ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Soudac gratiné à la béchamel.

Изъ очищеннаго и вымытаго судака вынуть спинную кость, посолить, нафаршировать *бешемелемъ изъ сметаны, зашить ниткою и уложить на подслоенное масломъ серебряное блюдо; за часъ до отпуска, смазать сверху масломъ и поставить въ горячую печку, когда немного обжариться, то заливъ сверху бешемелемъ изъ сметаны, поставить снова въ печку и повторять сіе до отпуска, наблюдая дабы послѣдній слой бешемели получилъ хорошій колеръ.

При семъ подавать особо бешемель изъ сметаны въ соусникѣ.

7) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЖАВОРОНКОВЪ, СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Pâté de mauviettes garni de champignons.

Подслоить масломъ рамку для хрустадовъ, выложить тѣстомъ и спечь какъ сказано (см. пастетъ изъ рябчиковъ стр. 174).

Снять съ костей нужное число жаворонковъ и нафаршировать ихъ кнелями изъ дичи, оставшуюся кнель положить въ хрустадъ, сверху уложить жаворонки ровно (оставивъ средину пустою), закрыть шпикомъ, и за $^1/_8$ ча-

са до отпуска, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, вынуть, очистить отъ шпику и жиру, заглясеровать глясомъ и положивъ въ средину *шампиньоновъ, залить *краснымъ соусомъ для гарнира.

8) ФИЛЕЙ ШПИГОВАННЫЙ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ.

Filet de boeuf à la Napolitaine.

Вырѣзать изъ филейной части внутренній филей, очистить отъ жилъ, нашпиговать *шпикомъ и положивъ въ продолговатую кастрюлю, влить 1 бутылку хорошей малаги, ½ бутылки мадеры, положить одинъ фунтъ свѣжаго винограду, снабдить по вкусу солью и пряностями; за полтора часа до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку покрытымъ, когда будетъ въ половину готовъ, снять крышку и заколеровать, поливая собственнымъ сокомъ, потомъ снять на доску, разрѣзать тонкими пластами и уложивъ на блюдо, снять жиръ съ соку, положить въ него стаканъ желею изъ красной смородины, размѣшать, протерѣть сквозь частое сито и заливъ филей на блюдѣ, обложить тартлетами изъ макароновъ (*) и наскобленымъ *хрѣномъ, а остальной сокъ подать особо въ соусникѣ.

9) ПУЛЯРДЫ СЪ РИСОМЪ.

Poularde au riz.

Очищенныя и заправленныя пулярды обвернуть тонкимъ шпикомъ или наслоенною масломъ бумагою, уложить въ

(*) Смотри стр. 106.

кастрюлю и заливъ *бресомъ, сварить до мягкости; предъ отпускомъ разрѣзать на доскѣ, уложить на блюдо, положить *рисъ (для бланкету) въ средину и подлить немного процѣженнымъ сквозь сито собственнимъ бульономъ безъ жиру.

10) ЛАБАРДАНЪ ПО-ГОЛЛАНДСКИ.

Cabillaud à la hollandaise.

Очистить, вымыть и уварить лабарданъ какъ сказано выше смотр. судакъ стр. 150, и когда будетъ готовъ, то сложивъ на блюдо, обложить *картофелемъ и зеленою петрушкою, подавать съ растопленнымъ сливочнымъ масломъ.

11) СУДАЧКИ ЖАРЕНЫЕ ПО-НѢМЕЦКИ.

Petits soudac de mer, frits à l'allemand.

Очищенные судачки разнять по поламъ, очистить отъ верхней кожи и костей, оставивъ голову при филеяхъ, посолить, запанеровать сперва въ муку, потомъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, сложить на плафонъ поставить въ холодное мѣсто; за 15 минутъ до отпуска, изжаривъ въ полномъ горячемъ *фритюрѣ, уложить на салфетку, обложить жареною зеленою *петрушкою и разрѣзанными пополамъ лимонами.

12) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ КУРЪ СЪ РИСОМЪ.

Blanquettes de volaille au riz.

Снять съ куръ нужное число филеевъ, очистить отъ жилъ, разбить осторожно сѣчкою, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и

запасеровать на легкомъ огнѣ (безъ колеру); потомъ остудить, нарѣзать ломтиками, обровнять и сложивъ въ кастрюлю, поставить въ горячую воду на паръ.

Сварить *рисъ, размѣшать лопаткою, наложить плотно въ подслоенную масломъ рамку и поставить также на паръ.

Предъ отпускомъ, выложить рисъ съ рамки на блюдо и положить въ средину заправленный бѣлымъ *лейзенованнымъ соусомъ бланкетъ.

13) ФИЛЕЙ ИЗЪ ФОРЕЛИ СЪ РОСТА, СОУСЪ ЖЕНЕВСКІЙ.

Filets de saumon grillée, sauce Genoise.

Нарѣзать изъ крупной форели или лососины нужное число поперечныхъ филеевъ; отбить сѣчкою, обровнять, снабдивъ солью и перцемъ, сложить въ каменную чашку и залить прованскимъ масломъ. За 15-ть минутъ до отпуска, сложить на ростъ и изжарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера, когда будутъ готовы, уложить на блюдо и влить въ средину женевскій соусъ съ *труфелемъ.

14) ГОЛУБИ СЪ ГОРОХОМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Pigeons innocent aux petits pois à la française.

Нарѣзавъ четырехъ-угольными маленькими кусками шпику изъ копченой грудинки, положить на растопленное масло въ кастрюлю и обжарить на плитѣ до колера, потомъ положить немного муки, запасеровать, развести 1-мъ *бульономъ и мѣшать на плитѣ пока не закипитъ; за 15

минутъ до отпуска, положить очищенные и заправленные молодые голуби, соотвѣтственное количество вылущеннаго молодаго гороху, букетъ зеленой петрушки и 3 цѣльныя луковицы, снабдивъ по вкусу солью и мѣлкимъ сахаромъ, сварить, покрытыми, до мягкости; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать, уложить на блюдо и залить горохомъ.

15) ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Brochet farci à l'espagnole.

Очистить щуку отъ чешуи, выпотрашить сквозь жабры, вымыть и снявъ мѣшкомъ кожу, посолить и отставить на столъ.

Изъ мягкихъ частей приготовить рыбную *кнель, въ которую до протирки положить *яичницу изъ 4-хъ яицъ, истолочь вмѣстѣ, протерѣть сквозь сито и нафаршировавъ выше сказанную щуку, зашить нитками, положить на подслоенную салфетку, завернуть и завязать; потомъ положить въ котелъ, обложить бѣлыми кореньями и рыбными костями и снабдивъ солью и пряностями, залить водою и сварить до мягкости; предъ отпускомъ снять салфетку, очистить и разрѣзавъ порціонными ломтиками, уложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и залить *краснымъ соусомъ для гарнировъ.

15) ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Petits poulets farcies aux champignons.

Очистить, вымыть и заправить нужное число цыплятъ, нафаршировать *кнелью изъ куръ, обвернуть тон-

кимъ *шпикомъ и положить въ кастрюлю; за 15 минутъ до отпуска залить *бресомъ и сварить на плитѣ до мягкости.

Предъ отпускомъ вынувъ изъ бреса, очистить, разрѣзать и уложить на блюдо, въ перекладку съ *крутонами, положить въ средину шампиньоны, заправленные бѣлымъ лейзенованнымъ соусомъ, а цыплята залить бѣлымъ соусомъ безъ лейзона.

17) ФОРЕЛЬ СЪ РОСТА ПО-АНГЛІЙСКИ, СЪ КАПЕРСАМИ.

Saumon grillé à l'anglaise, sauce aux câpres.

Распластать очищенную форель по поламъ, вынувъ спинную кость, посолить и сложить на блюдо, залить praванскимъ масломъ и оставить на холодномъ мѣстѣ; за 20 минутъ до отпуска, намочить въ прованскомъ же маслѣ немного соломы, выслать ею ростъ и уложивъ на оный форель, изжарить на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ снять и очистивъ тщательно отъ соломы, положить на блюдо и залить *бѣлымъ соусомъ изъ масла съ каперсами.

18) ЦЫПЛЯТА СЪ АСТРАГОНОМЪ.

Petits poulets à l'estragon.

Поступить во всемъ подобно пулярдѣ съ консоме, какъ сказано на стр. 170.

За 5 минутъ до отпуска, положить въ очищенный кипячій консоме, листы изъ молодаго астрагона, и вскипятивъ, залить, уложенные на блюдѣ цыплята.

19) НАВАГА НАТУРАЛЬНО.

Navaga au naturelle.

Очистить нужное число наваги , сложить въ рыбный котелъ и сварить какъ сказано выше, (смотр. судакъ стр. 150), а предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить *картофелемъ и зеленою петрушкою.

Растопленное сливочное масло подавать особо въ соусникѣ.

20) ФИЛЕЙ ИЗЪ УТОКЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Filets de canards à la financiéres.

Приготовить филей изъ утокъ какъ сказано стр. 166, и гарниръ на стр. 171 и предъ отпускомъ выбравъ изъ соуса горячій филей, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами , положить въ средину гарниръ и залить краснымъ соусомъ.

21) КАМБАЛА НАТУРАЛЬНО СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Turbot au naturel, sauce holandaise.

Очистить камбалу какъ должно, вытереть бѣлую половину солью и лимономъ, потомъ вымыть, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою и сварить какъ слѣдуетъ (см. судакъ стран. 150) , предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить зеленою петрушкою.

Соусъ голландскій* подавать въ соусникѣ особо.

22) СОТЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de becasses aux champignons.

Очистить отъ перьевъ бекасы, офламбирить на бумагѣ, разнять пополамъ, (кишки положить на крышку) вынуть косточки, загнуть ножки, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить и покрыть бумагою.

Изъ кишекъ вынуть пупокъ, изрубить мелко, положить на масло въ кастрюлю, снабдить солью, мушкатнымъ орѣхомъ и запасеровать на огнѣ. Потомъ наложить сверху обжаренныхъ *крутоновъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, сложить на плафонъ, а предъ отпускомъ разогрѣть въ печкѣ.

За 10 минутъ до отпуска, поджарить бекасы на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, и когда будутъ готовы, то сливъ масло, залить краснымъ *соусомъ (для гарнира), положить изрѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ, закипятить вмѣстѣ, потомъ наложивъ на блюдо бекасы въ перекладку съ вышесказанными крутонами, залить сверху соусомъ съ шампиньонами.

23) СТЕРЛЯДЬ ПО-РУССКИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Sterlet à la russe aux concombres.

Поступить какъ сказано осетрина стр. 135.

24) ЩУКА ГЛЯСОВАННАЯ ВЪ ПЕЧКѢ ПО-СЛАВЯНСКИ.

Brochet au gratin à la polonaise.

Очищенную щуку положить въ котелъ, влить бу-

тылку мадеры и полбутылки рому, положить полфунта сливочнаго масла, фунтъ винограду, соку изъ 3 лимоновъ, 1/4 фунта глясу, снабдить солью и пряностями, закрыть крышкою, замазать тѣстомъ и за полтора часа до отпуска, закипятивъ на плитѣ, поставить въ горячую печку и дать упрѣть до мягкости; потомъ снять крышку, выложить на блюдо щуку и залить откипяченнымъ до густоты и процѣженнымъ сквозь сито собственнымъ сокомъ.

25) ЦЫПЛЯТА ПО ИТАЛІАНСКИ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de petits poulets à la maringau.

Очистить какъ должно нужное число маленькихъ цыплятъ, разнять пополамъ, посолить и уложить на praванское масло въ сотейникъ, съ 5 зубцами чесноку, 3 лавровыми листами и 10 штуками гвоздики. За 15 минутъ до отпуска, поджарить цыплятъ на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колера и, сливъ въ кастрюлю масло, выпуть чеснокъ и пряностями, залить краснымъ соусомъ и закипятить на плитѣ; потомъ вынуть цыплятъ и уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами.

Нарѣзать въ кастрюлю ломтиками шампиньоновъ, процѣдить въ нихъ сквозь салфетку соусъ изъ цыплятъ и мѣшать на плитѣ, прибавляя по немногу масла, на которомъ цыплята жарились, а когда будетъ готово, облить сверху оныхъ.

26) ВОЛЬВАНТЪ ГАРНИРОВАННЫЙ ЕРШОВЫМИ ФИЛЕЯМИ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Vol-au-vent de filets de gremilles à la béchamel.

Приготовить вольвантъ какъ сказано на стран. 165, снять филей съ ершей, очистить отъ костей и верхней кожи, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить и за 10 мунутъ до отпуска, запасеровавъ на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности, выбрать осторожно изъ масла, положить въ вольвантъ рядомъ, залить *бешемелью изъ сливокъ, наложить снова филеи, и повторять до верху, а потомъ заглясеровать глясомъ.

27) ПУЛЯРДЫ ШПИГОВАННЫЕ ТРУФЕЛЕМЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Poulardes piqués aux truffes à l'espagnole.

Очистить, вымыть съ мукою и заправить нужное число пулярдъ и обмочивъ въ кипятокъ, нашпиковать труфелемъ, обложить тонкимъ шпикомъ, обвернуть насло-енною масломъ бумагою, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, выжать сокъ изъ половины лимона и сварить на легкомъ огнѣ покрытыми, до готовности.

Предъ отпускомъ выпувъ на доску, очистить отъ бумаги и шпику, разрѣзать такъ, дабы не потеряли виду, уложить на блюдо и залить откипяченнымъ *краснымъ соусомъ.

28) ЛЕЩЬ НАТУРАЛЬНО СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Brême au naturele.

Поступить какъ сказано выше смотри судакъ стр. 150.

29) ФИЛЕИ ИЗЪ ИНДѢЕКЪ СЪ ЯЗЫКОМЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ.

Filets de dindoneaux à l'ecarlates, sauce ravigot.

Снять съ молодыхъ индѣекъ филеи, очистить отъ жилъ и обровнять подобно куринымъ, потомъ разбить сѣчкою осторожно, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и отставить въ холодное мѣсто.

Нарѣзать подобной же величины филеи, изъ свареннаго копченаго языка, сложить въ кастрюлю и разогрѣть на пару.

За 5 минутъ до отпуска, поджаривъ филеи на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, слить масло, залить бѣлымъ соусомъ, размѣшать, уложить на блюдо въ перекладку съ языкомъ, залить филеи бѣлымъ соусомъ и влить въ средину горячаго равиготу*.

30) ФИЛЕИ ИЗЪ НАВАГИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Filets de navaga en papilottes à la béchamel.

Снять филеи съ очищенной наваги, положить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и запасеровать на огнѣ до готовности, потомъ остудивъ, осушить на салфеткѣ и выдѣлать въ папильоты слѣдующимъ способомъ: нарѣзать изъ голландской бѣлой бумаги, въ видѣ сердечекъ, папильоты, подслоить прованскимъ масломъ два листа вмѣстѣ, влить откипяченнаго *бешемелю изъ сливокъ, положить филеи наваги, покрыть снова бешемелью,

завернуть плотно и уложить на ростъ, а за 15 минутъ до отпуска, разогрѣвъ на угольяхъ, уложить на блюдо.

—

VII.

1) ПЕРЕПЕЛА СЪ РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ.

Cailles à la macédoine.

Очищенные и заправленные перепелки положить въ кастрюлю, залить *бресомъ и уварить до мягкости.

За $^{1}/_{4}$ часа до отпуска процѣдить бульонъ (въ которомъ варились перепелки) въ сотейникъ, снять сверху жиръ, прибавить краснаго соусу и откипятивъ до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью съ частію сливочнаго масла и поставить подъ крышкою на паръ.

Потомъ очистить перепелки, уложить на блюдо перекладывая каждую зеленью, и залить сверху соусомъ (*). Остальной соусъ отпустить особо въ соусникѣ.

МАСЕДУАНЪ.

Составляется изъ разной зелени для гарнировъ (см. ниже, въ статьѣ о гарнирахъ), т. е. молодаго зеленаго гороху, зел. бобовъ, зел. спаржи, бѣл. спаржи, моркови, рѣпы, картофеля и цвѣтной капусты. Сваривъ каждый пред-

(*) Приготовляющій можетъ перекладывать разною зеленью отдѣльно каждую перепелку, а въ средину положить букетъ маседуана.

метъ отдѣльно, отлить на дуршлакъ, потомъ положить въ сотейникъ на растопленное сливочное масло, размѣшать и употреблять. (По усмотрѣнію прибавляется бѣлаго соусу или бешемели изъ сливокъ).

2) ПАСТЕТЪ СЪ ФАРШЕМЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Godiveau de gélinotte aux truffes.

Подслоить масломъ пастетную рамку, выложить *тѣстомъ, обжать кругомъ дно и края рамки плотно, дабы не оказалось пустаго мѣста.

Размѣшать годиву изъ рябчиковъ *съ рубленымъ труфелемъ, выложить на посыпанную мукою доску, выдѣлать продолговато-круглыя кнели, наложить полно приготовленную рамку, закрыть сверху тѣстомъ, и сдѣлавъ изъ тѣста же на срединѣ крышки кокарду, смазать яйцомъ, а за два часа до отпуска положить въ горячую печку, наблюдая дабы пастетъ не получилъ лишняго колера; когда будетъ готовъ, вынуть изъ печки, снять рамку, заглясировать кругомъ и положивъ на салфетку, срѣзать правильно верхъ.

Соусъ, откипяченный съ труфельнымъ сокомъ, подавать особо въ соусникѣ.

3) ФИЛЕЙ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ ВЪ КРѢПИНЕТѢ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Filets de perdreaux en crépinettes aux truffes.

Снять съ куропатокъ филеи, очистить отъ жилъ, обровнять до одинакаго состоянія, поставить на столъ по-

*

крытыми. (Кости налить вторымъ бульономъ и употребить оный на соусъ для филеевъ).

Сдѣлать соотвѣтственную пропорцію нѣжной фарши *гротану изъ печенокъ пулярдовыхъ, положить въ каменную чашку, прибавить соку изъ труфелей и глясу и размѣшавъ до гладкости, поставить на столъ.

Филеи приготовить слѣдующимъ способомъ: вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ свиную блонку (*) или крѣпину, положить на блонку ломтикъ труфеля, закрыть тонко фаршемъ, положить сверху филей, покрыть снова гротаномъ и также ломтикомъ труфеля, обвернуть кругомъ крѣпиною и такимъ образомъ выдѣлывать всѣ до послѣдняго.

За 10 минутъ до отпуска, сложить на растопленное масло въ сотейникъ, поставить въ горячую печку, такъ чтобы сверху и снизу заколеровались вдругъ; потомъ уложивъ на блюдо съ *крутонами, положить въ средину труфель и залить откипяченнымъ труфельнымъ сокомъ, краснымъ соусомъ*.

4) СУФЛЕ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Soufflé de gélinottes aux champignons.

Снять съ двухъ рябчиковъ филеи, очистить отъ жилъ, изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ; когда будутъ готовы, положить четверть фунта сливочнаго

(*) Внутренній свиной жиръ, въ видѣ сѣтки.

масла, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; потомъ истолочь снова, протереть сквозь частое сито и положивъ въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, и прибавить полбутылки *сбитыхъ сливокъ (*); за 15 минутъ до отпуска выложить въ подслоенную сливочнымъ масломъ форму, поставить въ горячую воду въ кастрюлѣ на паръ, покрыть крышкою, и насыпавъ сверхъ крышки горячихъ углей, кипятить на легкомъ огнѣ до готовности; предъ отпускомъ вынуть форму, выложить на блюдо, положить въ средину * шампиньоны и залить бѣлымъ соусомъ.

Бѣлый соусъ откипятить съ сокомъ шампиньоновъ, залейзеновать желтками и процѣдивъ сквозь салфетку, влить половину на изрѣзанные ломтиками шампиньоны, а другою половиною залить на блюдѣ суфле.

5) ВОЛЬВАНТЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Vol-au-vent à la financiére.

Раскатать ровно въ 7-й разъ слоёное тѣсто, толщиною въ палецъ, вырѣзать соразмѣрной величины круглый вольвантъ, положить на плафонъ, смазать сверху яйцомъ, надрѣзать концемъ ножа кружокъ въ срединѣ, поставить въ умѣренно-горячую печку, и закрывъ оную плотно, испечь до готовности; (вольвантъ не должно передвигать съ мѣста на мѣсто, а также и не вынимать изъ печки

(*) Поставить на паръ пробу, если приготовляющій желаетъ нѣжнѣе, то прибавить глясу и сбитыхъ сливокъ.

заблаговременно, безъ особыхъ на то причинъ, въ противномъ же случаѣ онъ не поднимется какъ должно, или свалится на одну сторону); потомъ вынувъ изъ печки, снять съ средины крышку, выбрать изъ внутренности тѣсто, положить осторожно на блюдо и держать до отпуска въ тепломъ мѣстѣ. Приготовить гарниръ, какъ сказано на стр. 171.

Предъ отпускомъ наложить вольвантъ гарниромъ и залить сверху соусомъ.

6) ФИЛЕЙ ИЗЪ УТОКЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ.

Filets de canetons à la purée d'asperges verts.

Очищенныя и заправленныя утки изжарить на вертелѣ, вырѣзавъ изъ нихъ филеи, очистить отъ верхней кожи, обровнять, сложить въ сотейникъ и залить *красным соусомъ, отставить на столъ покрытыми.

Подслоить масломъ шарлотную форму, наложить *кнелью изъ куръ, покрыть бумагою и сварить на пару; потомъ поставить въ холодное мѣсто и наложить умѣренный прессъ.

Когда остынетъ, выложить на доску, обрѣзать въ видѣ хрустада и вырѣзавъ средину сколь возможно глубже, положить на серебрянное блюдо и покрыть высокою крышкою; за 15 минутъ до отпуска, разогрѣть хрустадъ въ печкѣ, а филеи на плитѣ; когда будутъ готовы, вынуть изъ соуса, уложить на блюдо кругомъ хру-

стада, залить откипяченнымъ соусомъ такъ, чтобы край хрустада былъ замаскированъ и влить въ средину онаго горячее пюре изъ зеленой *спаржи.

7) РИШЕЛЬЕВСКІЙ БУДИНГЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Boudin de volaille à la Richelieu.

Приготовить нужное количество нѣжной *кнели изъ куръ, выдѣлать четырехъ-угольно-продолговатые будинги, половину сложить на подслоенный масломъ сотейникъ, залить соленымъ кипяткомъ и сварить на плитѣ до готовности; потомъ вынуть на салфетку, запанеровать въ яйцо и *бѣлый хлѣбъ, окропить растопленнымъ масломъ и уложивъ на ростъ, отставить на столъ. Вторую половину уложить на подслоенный масломъ сотейникъ и за 10 минутъ до отпуска, первые поставить на горячіе уголья и изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, а вторые, налить соленымъ кипяткомъ, сварить на плитѣ покрытыми до готовности и, выбравъ изъ воды на салфетку, уложить на глубокое блюдо въ перекладку съ обжаренными будингами и залить очищеннымъ консоме.

8) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ДИЧИ ЖАРЕНЫЕ НА ФРИТЮРЕ.

Cotelettes de gibier à la Villeroy.

Снять нужное число филеевъ съ дичи, очистить отъ жилъ, и уложивъ на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять съ масла, обровнять до одинаковой величины, уложить на плафонъ и остудить на льду.

Откипятить на сотейникѣ соотвѣтственную пропорцію *краснаго соусу до возможной густоты, положить ломтиками нарѣзаннаго труфелю и замаскировавъ кругомъ филеи, поставить въ холодное мѣсто; потомъ обровнять соусъ, запанеровать сперва въ тертый бѣлый хлѣбъ, потомъ въ яйцо и хлѣбъ, а за 10 минутъ до отпуска, обжарить въ горячемъ фритюрѣ и уложивъ на блюдо, подлить *соку.

9) ПАСТЕТЪ ИЗЪ МАКАРОНОВЪ СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.

Pâté de macaroni garni à la parisiene.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ нужное количество Италіанскихъ макароновъ, и когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, выложить въ кастрюлю, положить сливочнаго масла, тертаго сыру пармезану съ частію Швейцарскаго, размѣшать, снабдить по вкусу солью выложить на листъ и раскатавъ толщиною въ палецъ, остудить на льду; потомъ смазать сверху *кнелью изъ куръ, нарѣзать пластами, выложить низъ и края подслоенной формы для пастета, наложить полную нѣжною кнелью и покрыть бумагою; за часъ до отпуска, поставить въ кипячую воду напаръ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ же, снять бумагу, выложить осторожно на блюдо, положить въ средину гарниръ, сказанный на стран. 171, а между рѣзанными макаронами обжареннаго тертаго хлѣба.

Приономъ подается соусъ въ соусникѣ особо.

10) СОУСЪ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ СЪ ВИНОМЪ БОРДО.

Salmi de perdreaux au vin de bordeaux.

Поступить во всемъ какъ сказано выше: (см. холодное изъ куропатокъ стран. 114).

Когда соусъ откипяченный процѣдится въ куропатки, разогрѣть на плитѣ какъ должно и уложивъ на блюдо, въ перекладку съ крутонами, залить сверху соусомъ.

11) СОТЕ ИЗЪ ДРОЗДОВЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Sauté de grives aux champignons.

Очистивъ какъ должно нужное число дроздовъ, разрѣзать спинки, вынуть кости, разбить легко сѣчкою и уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, покрыть бумагою и отставить въ холодное мѣсто; за 10 минутъ до отпуска, обжаривъ дроздовъ на легкомъ огнѣ до готовности, уложить на блюдо въ перекладку съ крутонами и залить *краснымъ соусомъ съ шампиньонами.

12) РЯБЧИКИ СЪ КАПУСТОЮ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Chartreuse de gélinottes aux choux à l'espagnole.

Очистить нужное количество свѣжей бѣлой капусты, разрѣзать на 4 части, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою и обланжирить, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжать до сухости, потомъ вырѣзать качанъ, снабдить солью и перцемъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, рябчики и морковь, налить жирнымъ бульономъ и сварить покрытымъ до мягкости. Каждый предметъ вынуть въ

свое время дабы не переварился, когда все будетъ готово подслоить масломъ шарлотную форму, положить на низъ кружокъ изъ бумаги, вырѣзать бордюрными выемками морковь и уложить оный (для виду употребляютъ на уборку труфель, ветчину и филей изъ рябчиковъ). Потомъ отливъ капусту на друшлакъ наложить умѣренный прессъ на нѣсколько минутъ.

За 15 минутъ до отпуска сложить капусту въ кастрюлю и размѣшавъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, разрѣзать рябчики, наложить въ приготовленную форму рядъ капусты, переложить рябчиками и повторять пока форма не будетъ полна; потомъ покрыть крышкою, наложить прессъ и поставить въ горячую воду на паръ.

Предъ отпускомъ снять прессъ, покрыть блюдомъ и, поворотивъ на рукахъ осторожно, снять форму и бумагу залить краснымъ соусомъ.

13) ПУЛЯРДА СЪ КОНСОМЕ.

Poularde au consommé.

Очищенныя и заправленныя пулярды обвернуть тонкимъ шпикомъ, уложить въ кастрюлю и заливъ *бресомъ, сварить до мягкости.

Предъ отпускомъ, вынуть на доску, разрѣзать, уложить на глубокое блюдо и залить очищеннымъ *консоме.

14) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РИСУ ПО-ТУЛУЗСКИ.
Casserole au riz à la toulouse.

Приготовить нужное количество *рису, истолочь горячимъ въ каменной ступкѣ, выложить на плафонъ и выдѣлавъ изъ него хрустадъ съ рантами (*), заколеровать въ горячей печкѣ; потомъ выбрать изъ средины рисъ, наложить гарниромъ, и залить сверху соусомъ.

ГАРНИРЪ:

Нарѣзать правильно кусками сваренныя телячьи *молоки и положить въ кастрюлю на паръ.

Выбрать изъ соку соотвѣтственную пропорцію шампиньоновъ и соединить съ молоками.

Такое же количество варенныхъ *гребешковъ съ цыплятъ, *кнелей изъ куръ и *труфелю для гарнировъ положить вмѣстѣ съ молоками и заливъ *краснымъ соусомъ, наложить въ пастетъ.

15) ПУЛЯРДА СЪ РАЗНЫМЪ ГАРНИРОМЪ.
Poularde à la financiére.

Заправленную и обвернутую тонкимъ шпикомъ пулярду, сварить въ бресѣ, а когда будетъ готова, вынуть на доску, очистить, разрѣзать, уложить на блюдо, обложить кругомъ гарниромъ, сказаннымъ выше и залить краснымъ соусомъ.

(*) Обмакивая лопатку въ горячій бульонъ, выдѣлать ранты на пастетѣ; не остудивъ рису; въ противномъ случаѣ правильности пастету придать невозможно.

16) ВОЛЬВАНТЪ ИЗЪ ОВСЯНОКЪ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Vol-au-vent garni d'ortolans aux truffes.

Приготовить вольвантъ какъ сказано выше стр. 165.

Очистить нужное число овсянокъ, снять съ костей, посолить и нафаршировавъ *гротаномъ съ труфелями, уложить на подслоенный масломъ плафонъ и покрыть тонкимъ шпикомъ; за 20 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку и когда будутъ готовы, очистить, заглясеровать, положить въ вольвантъ и залить откипяченнымъ краснымъ соусомъ.

17) БЛАНКЕТЪ ИЗЪ ПУЛЯРДЪ ВЪ РАКОВИНАХЪ.

Blanquette de poulardes en coquilles gratinée.

Нарѣзать бланкетомъ запасерованные пулярдовые филеи, заправить откипяченнымъ и залейзенованнымъ *бѣлымъ соусомъ, наложить на раковины и, посыпавъ сверху тертымъ пармезаномъ (съ частію тертаго хлѣба), окропить растопленнымъ масломъ; за 10 минутъ до отпуска, дать колеръ въ горячей печкѣ и выложить на салфетку.

18) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЗАЙЦА СЪ ФАРШИРОВАННЫМИ СМОРЧКАМИ.

Turban de lièvre garni de morilles farcis.

Снять съ зайца филей, очистить отъ жилъ, нарѣзать продолговатые филейчики, нашпиговать шпикомъ и уложить ими дно подслоенной шарлотной формы (*), наложить *кнелью изъ дичи и поставить въ печку на полтора часа, когда будетъ готовъ, вынуть и отставить въ холодное мѣсто.

(*) Шпикомъ къ низу и оставить средину пастета пустою.

Вымыть и обланжирить нужное количество сморчковъ, нафаршировать кнелью съ рубленными шампиньонами и уложивъ на подслоенный масломъ сотейникъ, залить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости.

За $^1/_2$ часа до отпуска, выложить пастетъ на блюдо, очистить, заглясеровать и разогрѣть въ горячей печкѣ до колера; потомъ выложить въ средину сморчки, прибавить въ бульонъ ихъ краснаго соуса и, откипятивъ на плитѣ, процѣдить сквозь салфетку и залить пастетъ.

19) ФИЛЕИ ИЗЪ КУРЪ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЬЮ НА ПЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Filets de volaille à la béchamel garni à la purée d'artichauts.

Снять нужное число филеевъ изъ молодыхъ куръ, очистить отъ жилъ, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрывъ бумагою, запасеровать на легкомъ огнѣ до готовности, потомъ слить масло, остудить филеи въ холодномъ мѣстѣ, обровнять до одинаковаго состоянія, замаскировать въ откипяченномъ горячемъ бешемелѣ изъ сливокъ, уложить на блюдо (оставить въ срединѣ мѣсто для хрустада) и, покрывъ крышкою, поставить на столъ.

Приготовить хрустадъ изъ куриной кнели, какъ сказ. выше стр. 166 (см. филей изъ утокъ).

За 10 минутъ до отпуска, разогрѣвъ въ печкѣ филеи хрустадъ покрытыми, залить края хрустада бѣлымъ соусомъ, переложить его осторожно на блюдо, въ средину разогрѣтыхъ филеевъ, и наполнить горячимъ пюрее изъ артишоковъ.

20) ПАСТЕТЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ, СОУСЪ СЪ ВИНОМЪ ШАМПАНСКИМЪ.

Pâté de godiveau de gélinottes sauce au vin de champagne.

Подслоить масломъ на плафонѣ пастетную рамку, выложить тѣстомъ плотно, обрѣзать и защипать края щипчиками, и насыпавъ полную чечевичнымъ зерномъ или крупою, поставить въ горячую печку.

Когда будетъ готовъ, очистить отъ зеренъ, сложить на блюдо и держать до отпуска въ тепломъ мѣстѣ покрытымъ; (подобные хрустады употребляютъ и для прочихъ гарнировъ). Размѣшать съ рубленымъ труфелемъ *годиву изъ рябчиковъ, выложить на подсыпанную мукою доску, выдѣлать продолговато-круглыя одной величины кнели и сложить на послоенный масломъ сотейникъ; предъ отпускомъ залить соленымъ кипяткомъ и варить на легкомъ огнѣ 10 минутъ, когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою въ рамку и залить бѣлымъ соусомъ съ шампанскимъ виномъ.

За полчаса до отпуска, сдѣлать бѣлый соусъ на сливочномъ маслѣ, развести бульономъ и откипятить на плитѣ съ труфельнымъ сокомъ и полбутылкою шампанскаго вина до густаго состоянія, потомъ процѣдить сквозь салфетку, размѣшать съ осьмушкою сливочнаго масла и употреблять.

21) ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМЪ, СЪ БЛАНКЕТОМЪ.

Petits poulets farcis au riz, garni d'nne blanquettes.

Очистить нужное число маленькихъ цыплятъ, нафаршировать отвареннымъ *рисомъ для бланкету, обвернуть

тонкимъ шпикомъ и сложить въ кастрюлю; за 15 минутъ до отпуска, залить *бресомъ и сваривъ на плитѣ до мягкости, вынуть и разрѣзать пополамъ, уложить на блюдо, въ средину положить заправленный лейзенованнымъ соусомъ *бланкетъ изъ куръ и залить бѣлымъ соусомъ.

22) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ИНДѢЙКИ СЪ МАКАРОНАМИ И ТРУФЕЛЕМЪ.

Pôté de dindon au macaroni garni aux truffes.

Снять филеи съ индѣйки, очистить отъ жилъ, нарѣзать маленькіе филейчики и нашпиговавъ труфелемъ, поставить въ холодное мѣсто покрытыми.

Изъ обрѣзковъ сдѣлать *кнель, выложить въ подслоенную пастетную форму и сваривъ на пару до мягкости, вынуть и поставить на ледъ.

За полчаса до отпуска, выложить пастетъ на блюдо, очистить изъ средины, убрать сверху рантъ шпигованными филеями (укрѣплять концы филейчиковъ, прорѣзывая ножемъ на рантѣ, дабы не сваливались), смазать масломъ и поставить въ горячую печку.

Отварить до мягкости въ соленой водѣ макароны, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, нарѣзать, положить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло и размѣшавъ, снабдить по вкусу солью; когда пастетъ будетъ готовъ, прибавить въ макароны ломтиками изрѣзаннаго труфеля и бѣлаго откипяченнаго соусу, размѣшать, выложить въ средину пастета и заглясеровать.

23) КОТЛЕТЫ ИЗЪ КУРОПАТОКЪ НА ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Cotelettes de perdreaux à la purée de gibier.

Снять нужное число филеевъ съ куропатокъ, очистить отъ жилъ, выдѣлать котлетки, посолить, запанеровать сперва въ * яйцо и тертый * хлѣбъ, потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, когда будутъ готовы, обровнять, и сложить на ростъ; за 15 минутъ до отпуска, поставить на горячіе уголья, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, положить въ средину горячаго * пюре изъ дичи и залить сокомъ.

24) ГОЛУБИ ВЪ ПАПИЛЬОТАХЪ СЪ ШАМПИНЬОНАМИ.

Pigeons en papillottes aux fines-herbes.

Очистить нужное количество молодыхъ голубей, рознять пополамъ, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ, посолить, покрыть бумагою и запасеровать на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности.

Откипятить до густоты въ сотейникѣ соотвѣтственное количество * краснаго соусу и положивъ запасерованныя рубленные шампиньоны, снабдить по вкусу солью, перцемъ и пряностями.

Вырѣзать изъ голландской бѣлой бумаги, въ видѣ сердечекъ папильоты и смазать прованскимъ масломъ, потомъ положить на нихъ запасерованную половину голубя, замаскировать соусомъ съ рубленными шампиньонами, покрыть и завернувъ плотно края, уложить на ростъ; за 10 минутъ до отпуска, поджарить на горячихъ угольяхъ съ обѣихъ сторонъ и, когда разогрѣются, уложить на блюдо.

25) ПУДИНГЪ ИЗЪ ДИЧИ ФАРШИРОВАННЫЙ БЛАНКЕТОМЪ.

Pouding de gibier farci d'une blanquette.

Приготовить небольшое количество фарша *кнелей изъ куръ и раздѣлить пополамъ въ чашки; первую половину размѣшать до-гладкости, выложить на посыпанную мукою доску, и сдѣлавъ плоскую лепешку, толщиною въ $1/_{2}$ пальца, положить на подслоенный масломъ сотейникъ; въ другую половину положить мелко-изрубленнаго французскаго труфеля, размѣшать и сдѣлать подобную же лепешку, которую также сложить на сотейникъ, залить соленымъ кипяткомъ и сваривъ на плитѣ до мягкости, вынуть обѣ на плафонъ, наложить легкій прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

Подслоить масломъ шарлотную форму, убрать дно вырѣзаннымъ бордюрными выемками, бѣлымъ и чернымъ фаршемъ, положить осторожно въ средину и кругомъ фаршу — *кнели изъ дичи, а въ средину кнелей — заправленный соусомъ холодный *бланкетъ изъ куръ, покрыть сверху гладко фаршемъ, а потомъ бумагою; за полчаса до отпуска, поставить въ горячую воду на паръ и сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять бумагу, выложить осторожно на блюдо и залить краснымъ соусомъ.

26) СОУСЪ ИЗЪ КУЛИКОВЪ СЪ ГАРНИРОМЪ НА ШПИЛЬКАХЪ, ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Sauté de pluviers à la perigueux, garnis des atelettes.

Очистить нужное число куликовъ, снять съ костей, посолить и нафаршировать *гротаномъ изъ печенокъ съ

труфелемъ, уложить на подслоенный масломъ плафонъ, закрыть сверху шпикомъ и обвернуть кругомъ бумагою; за 20 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку.

Приготовить кнель изъ дичи, сдѣлать изъ нее кружокъ, соразмѣрный блюду, положить на подслоенный масломъ сотейникъ, налить соленымъ кипяткомъ, сварить на плитѣ подъ крышкою; когда будетъ готовъ, вынуть осторожно на плафонъ, наложить прессъ и поставить въ холодное мѣсто. Потомъ очистить и вырѣзать ранты правильно, въ видѣ хрустада, положить на блюдо и предъ отпускомъ разогрѣть покрытымъ.

Обровнять французскаго труфеля.

Вырѣзать выемкою отваренныхъ бѣлыхъ *шампиньоновъ.

Выбрать одинаковой величины отваренныхъ гребешковъ съ цыплятъ, надѣть правильно гарниры на маленькія серебряныя шпажки или атлеты, положить въ кастрюлю на паръ; когда будутъ кулики готовы, вынуть изъ печки, заглясеровать *глясомъ, уложить на разогрѣтый хрустадъ и убравъ кругомъ шпажками, залить *краснымъ для гарнира соусомъ.

27) СУФЛЕ ИЗЪ БЕКАСОВЪ.

Soufflé de becasses à la Diplomatique.

Очистить нужное количество бекасовъ, изрубить съ костями, истолочь въ каменной ступкѣ и поступать какъ сказано на стр. 164 (см. суфле изъ рябчиковъ).

Предъ отпускомъ снять съ пара, выложить на блюдо и залить соусомъ дипломатовъ.

СОУСЪ ДИПЛОМАТОВЪ:

Влить въ сотейникъ ½ бутылки сотерна, ½ бутылки мадеры, ½ бутылки шампанскаго и одинъ стаканъ рейнвейну, положить ½ фунта сливочнаго масла, ¼ фунта хорошаго глясу и кипятить на плитѣ, пока не осядетъ до соусной густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять (*).

28) ФИЛЕИ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ ФАРШИРОВАННЫЕ ТРУФЕЛЕМЪ.

Filets de Gélinottes farci aux truffes à l'espagnole.

Снять нужное число филеевъ съ рябчиковъ, очистить отъ жилъ, обровнять прорѣзать, средину, положить внутрь ломтики труфеля и уложивъ на растопленное масло въ сотейникъ, посолить и покрыть бумагою, а за 5 минутъ до отпуска, поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ слить масло, влить откипяченнаго краснаго соусу, размѣшать и, уложивъ на блюдо въ перекладку съ *крутонами, залить *краснымъ соусомъ.

29) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ФАЗАНОВЪ ГОРЯЧІЙ, СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Pâté de faisans chaud, aux truffes.

Очистить фазана какъ должно, а голову и хвостъ оставить съ перьями и обжарить въ горячемъ фритюрѣ, не обмакивая перьевъ; потомъ нашпиговать фазана шпикомъ, обжарить въ половину на вертелѣ и поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить нужное количество *гротану изъ печенокъ съ труфелемъ.

(*) Пропорція на 10 персонъ.

*

Подслоивъ масломъ на плафонѣ продолговатую пастетную рамку, выложить *тѣстомъ, положить внизъ фарши *гротану съ труфелемъ, разрѣзать фазана и уложить въ пастетъ такъ, дабы не потерялъ виду; потомъ обложить труфелемъ, покрыть фаршемъ, смазать края яйцомъ, покрыть тѣстомъ и залѣпить, сдѣлать на срединѣ крышки изъ тѣста кокарду, защипать и смазавъ яйцомъ, поставить въ горячую печку на $1^1/_2$ часа; за 5 минутъ до отпуска снять рамку, положить на блюдо, срѣзать акуратно крышку, очистить сверху фаршъ, такъ чтобы фазанъ былъ виденъ, положить голову и хвостъ куда слѣдуетъ и заглясеровать.

Откипяченный красный соусъ съ труфельнымъ сокомъ, подать особо въ соусникѣ.

30) РЯБЧИКИ ПО-НѢМЕЦКИ СЪ ШИНКОВАННОЮ КАПУСТОЮ.

Chartreuse de gélinottes aux choucrout à l'allemand.

Поступить во всемъ какъ сказано см. рябчики съ капустою по-французски, свѣжую же капусту замѣнить шинкованною.

—

VIII.

1) ЖАРКОЕ МОЛОДАЯ ШПИГОВАННАЯ ИНДѢЙКА И КУЛИКИ.

Rôti dindonneau piqué, flanqué de pluviers.

Нашпиговать шпикомъ молодую индѣйку и утвердить на вертелѣ; за полчаса до отпуска, поставить предъ огнемъ,

смазать растопленнымъ на плафонѣ масломъ, который подставить подъ жаркое, дабы сокъ стекалъ въ оный и этимъ сокомъ поливать индѣйку чаще и обжаривъ до готовности, посолить, снять на доску, разрѣзать, уложить на блюдо, заглясеровать и подлить соку.

Сокъ для жаркаго употребляется собственный, т. е. снявъ жиръ съ плафона, который былъ подъ жаркимъ, подлить *краснаго бульона изъ телятины, закипятить на плитѣ, снабдить по вкусу солью и процѣдивъ, употреблять.

За неимѣніемъ вертела, жаркое облить на плафонѣ растопленнымъ масломъ и изжарить въ печкѣ, наблюдая съ особенною тщательностію, дабы жаркое, было не пережарено и съ хорошимъ колеромъ, для чего оное поливать и оборачивать на всѣ стороны.

ЖАРКІЯ ПОДЛЕЖАЩІЯ ОДИНАКОВОЙ ОПЕРАЦІИ.

Индѣйки, каплуны, пулярды, гуси, утки, молодыя куры, цыплята, глухари, тетерева, фазаны, куропатки, зайцы, барашки, рябчики, голуби и т. подоб., подлежатъ одинаковой операціи, но только съ различіемъ времени, потому, что молодая живность въ половину ранѣе поспѣваетъ.

Вальдшнепы, дупели, бекасы, турухтаны и всѣхъ сортовъ кулики, жарятся слѣдующимъ способомъ: очищенные отъ перьевъ и офламбированные выпотрошить на доску (*), заправить ноги, обложить тонкимъ шпикомъ, обвязать голландскими нитками, утвердить на шпильку и потомъ на вертелъ; за полчаса до отпуска, обжарить предъ огнемъ, какъ сказано выше, когда будутъ готовы, снять

(*) Кишки поджариваются и укадываются на крутоны (см. крутоны).

съ вертела, очистить отъ нитокъ и уложивъ на *крутоны, заглясеровать и подлить соку.

Дрозды, перепела, овсянки и жаворонки, очистить отъ потроховъ, обвернуть шпикомъ и изжаривъ какъ сказано выше, уложить на крутоны, фаршированные *гротаномъ.

2) ЖАРКОЕ ТЕТЕРЕВЪ, И РАЗНОЕ.

Rôti coq de bois, et mêlé.

См. стр. 181.

3) ЖАРКОЕ ПУЛЯРДЫ И БЕКАСЫ.

Rôti poularde, et bécasses.

См. стр. 181.

4) ЖАРКОЕ МОЛОДЫЯ УТКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti canetons et petits poulets.

См. стр. 181.

5) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ И ТУРУХТАНЫ.

Rôti gélinottes et guignards.

См. стр. 181.

6) ЖАРКОЕ КАПЛУНЪ И МЕЛКАЯ ДИЧЬ.

Rôti chapon petits et gibier.

См. стр. 181 и 182.

7) ЖАРКОЕ ТЕЛЯТИНА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti quartier de veau à la polonaise.

Вымыть въ холодной водѣ часть телятины и за полтора часа до отпуска положить на вертелъ и жарить подобно вышесказаннымъ жаркимъ, когда будетъ готова , снять съ

огня, смазать масломъ, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить снова предъ огонь, окропить еще немного масломъ и вертѣть, пока хлѣбъ на телятинѣ не получитъ желтаго цвѣта; потомъ снять на блюдо, украсить косточку кокардою изъ бумаги и подлить соку.

ЖАРКОЕ КУРОПАТКИ.

См. стр. 181.

8) ЖАРКОЕ ЗАЯЦЪ, СО СМЕТАНОЮ И МОЛОДЫЯ УТКИ.

Rôti lièvre à la béchamel, et volaille.

Нашпиговать зайца шпикомъ, положить на сотейникъ, поставить въ горячую печку, поливать сметаною, дабы не было лишняго колера и, изжаривъ до готовности, разрѣзать и уложить на блюдо, залить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ.

МОЛОДЫЯ УТКИ.

См. стр. 181.

9) ЖАРКОЕ КУЛИКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti pluviers dorés bardés, et poulets.

См. стр. 181.

10) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА ПО-ПОЛЬСКИ.

Rôti petits poulets à la polonaise.

Ошпарить въ горячей водѣ нужное количество маленькихъ цыплятъ, выпотрошить, очистить пупокъ и печенку, отрѣзать нижнюю часть отъ клева, вынуть глаза, вымыть и заправить слѣдующимъ способомъ: ножки подрѣзать и

пупокъ и печенку вложить въ крылышки, а головку утвердить шпилькою какъ слѣдуетъ; за полчаса до отпуска, нафаршировать нижесказаннымъ фаршемъ, и утвердивъ на вертелѣ, изжарить передъ огнемъ какъ прочую живность; когда будутъ готовы, смазать масломъ, снять съ огня и обсыпать кругомъ тертымъ хлѣбомъ, поставить снова на огонь, окропить масломъ и ужарить до желтаго колера, потомъ разрѣзать пополамъ и уложить на блюдо.

Сокъ подавать особо въ соусникѣ.

ФАРШЪ ДЛЯ ЦЫПЛЯТЪ.

Взять на каждаго цыпленка по $^{1}/_{8}$ фунта сливочнаго масла, смять съ тертымъ хлѣбомъ и частію рубленной зеленой петрушки, снабдить солью и пряностями, размѣшать и нафаршировать цыплёнка, закрыть бумагою и поступать какъ сказано выше.

11) ЖАРКОЕ ДИКІЯ УТКИ И ПОРОСЕНОКЪ.

Rôti canards sauvages et cochon de lait.

Дикія утки. Дикія утки жарятся какъ и прочая дичь, съ тою только разницею, что въ сокъ слѣдуетъ прибавить ложку уксусу и откипятивъ вмѣстѣ съ сокомъ изъ утокъ, процѣдить и подать особо въ соусникѣ.

ПОРОСЕНОКЪ.

Ошпареннаго, выпотрошеннаго и вымытаго поросенка нафаршировать фаршемъ, заправить, уложить на плафонъ и смазать масломъ; за часъ до отпуска, поставить въ горячую печку и изжарить до готовности; потомъ снять на доску, разрѣзать и уложить на блюдо (*).

(*) Не фаршированный жарится на вертелѣ.

Сокъ подавать особо въ соусникѣ.

ФАРШЪ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Очистить печенку отъ желчи, разрѣзать ломтями, положить на масло въ сотейникъ и запасеровать на легкомъ огнѣ. Легкое, сердце и молоки обланжирить въ водѣ и заливъ *бресомъ, уварить до мягкости; когда будутъ готовы, изрубить мелко, спабить по вкусу солью и пряностями, прибавить гречневой * каши, размѣшать, нафаршировать поросенка и поступать какъ сказано.

12) ГОЛУБИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Rôti pigeons innocent à la française.

Поступать какъ сказано выше (см. цыплята по-польски, стр. 183), фаршируются фаршемъ гротаномъ или разсыпчатою *кашею изъ смоленскихъ крупъ, которую заправить должно съ рубленнымъ зеленымъ укропомъ.

13) ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА И ТУРУХТАНЫ.

Rôti dindon et vanneaux bardée.

См. стр. 181.

14) ЖАРКОЕ ДРОЗДЫ И ПУЛЯРДЫ.

Rôti merles et poularde.

См. стр. 182 и 181.

15) ЖАРКОЕ МОЛОДЫЕ ГУСИ И РАЗНОЕ.

Rôti oison gras et mêlé.

См. стр. 181.

16) ЖАРКОЕ ТУРУХТАНЫ И ИНДѢЙКА.

Rôti bechots bardés et dindon.

См. стр. 181.

17) ЖАРКОЕ КУРОПАТКИ И ЦЫПЛЯТА.

Rôti perdreaux et volaille.

См. стр. 181.

18) ЖАРКОЕ ПЕРЕПЕЛКИ И КАПЛУНЫ.

Rôti cailles et chapons.

См. стр. 181 и 182.

19) ЖАРКОЕ ГВИСЪ ИЗЪ СЕРНЫ ШПИГОВАННЫЙ, И ЦЫПЛЯТА.

Rôti quartier de chevreuil piqué et poulets.

См. стр. 115.

Подавать съ сокомъ безъ картофелю.

20) ЖАРКОЕ ПОРОСЕНОКЪ И ДИЧЬ РАЗНАЯ.

Rôti cochon de lait et mêlé de gibier.

См. стр. 181 и 184.

21) ЖАРКОЕ ОВСЯНКИ И УТКИ.

Rôti ortolans bardés et canard.

См. стр. 181 и 182.

22) ЖАРКОЕ ЦЫПЛЯТА И ПЕРЕПЕЛКИ.

Rôti petits poulets et cailletons.

См. стр. 181 и 182.

23) ЖАРКОЕ ЖАВОРОНКИ И ЗАЯЦЪ ШПИГОВАННЫЙ.

Rôti moviettes bardés et liévre piqué.

См. стр. 181 и 182.

24) ЖАРКОЕ ДРОЗДЫ И МОЛОДЫЯ ИНДѢЙКИ.

Rôti merles bardés et dindonneau.

См. стр. 181 и 182.

25) ЖАРКОЕ БЕКАСЫ И БАРАШЕКЪ.

Rôti becasses et Agneau.

См. стр. 181.

26) ЖАРКОЕ ВАЛЬДШНЕПЫ И МОЛОДЫЯ КУРЫ.

Rôti grand becasses et volaille.

См. стр. 181.

27) ЖАРКОЕ ГЛУХАРЬ И ФИЛЕЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Rôti coq vierges de bruyère et filets de veau.

См. стр. 181 и 182.

28) ЖАРКОЕ ФАЗАНЪ И БАРАНИНА ПО-КРЫМСКИ.

Rôti faisans et mouton à la tartare.

Фазанъ приготовить какъ сказано см. пастетъ изъ фазана стр. 179 и изжаривъ на вертелѣ до готовности, уложить на блюдо цѣльнымъ, голову и хвостъ убрать въ папильоты изъ бумаги. Подается при фазанѣ за столъ.

БАРАНИНА ПО-КРЫМСКИ.

Нарѣзать тоненькими ломтиками баранины изъ частей кострецной или филейной, посолить, сложить въ каменную чашку и заливъ прованскимъ масломъ, отставить въ холодное мѣсто; за 15-ть минутъ до отпуска, надѣть на серебрянные шпажки или атлеты (любители кладутъ въ перекладку съ бараниной нарѣзанную ломтиками ветчину, въ такомъ случаѣ баранину не должно солить), уложить на ростъ, изжарить на угляхъ до колеру со всѣхъ сторонъ и обгарнировавъ ими фазана кругомъ, заглясеровать и подлить соку.

29) ЖАРКОЕ РЯБЧИКИ ПО-НѢМЕЦКИ.
Rôti gélinottes à l'allemand.

Положить на растопленное масло въ кастрюлю нужное число очищенныхъ рябчиковъ и изжарить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ вынуть, разрѣзать, уложить на серебрянное блюдо, залить *бешемелемъ изъ сметаны и посыпать сверху тертымъ пармезаномъ, а за 5 минутъ до отпуска, заколеровавъ въ горячей печкѣ и положить сверху, обжареннаго въ маслѣ *тертаго хлѣба.

30) ЖАРКОЕ ГОЛУБИ ФАРШИРОВАННЫЕ, И ДИЧЬ.
Rôti pigeons farcis et gibier.

Приготовить какъ сказано выше стр. 181 и 185.

IX.

1) СПАРЖА НАТУРАЛЬНО СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.
Asperges au naturel sauce au beurre.

Очистить нужное количество спаржи, полагая на каждую персону по $^3/_4$ фунт., вымыть въ холодной водѣ, завязать въ пучки голландскими нитками и за 20 минутъ до отпуска, опустивъ въ соленой кипятокъ, уварить до мягкости; потомъ выбрать ложкою на сито, снять нитки и уложить на салфетку.

Бѣлый соусъ изъ масла* подавать въ соусникѣ особо.

2) ГОРОХЪ ЗЕЛЕНЫЙ ПО-АНГЛІЙСКИ.
Petits pois à l'anglaise.

Вылущить нужное количество молодаго зеленаго горо-

ху, полагая по $^1/_4$ фунта на кажд. персону; за 15 минутъ до отпуска, опустить въ соленую кипячую ключемъ воду и уваривъ до мягкости, отлить на друшлакъ; потомъ выкладывать въ глубокое блюдо рядами и каждый рядъ переложить сливочнымъ масломъ (*). Раньній молодой зеленый горохъ подается и не лущенный въ стручьяхъ, съ которымъ поступить также.

3) СПАРЖА СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.
Pointes d'asperges à la béchamel.

Очистить мягкую часть спаржи отъ головки до половины изрѣзать правильно, и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, сложить въ кастрюлю, осушить отъ воды на плитѣ, положить сливочнаго масла и *бешемелю изъ сливокъ, размѣшать осторожно, снабдить по вкусу сахаромъ и глясомъ, выложить въ глубокое блюдо и обложить *крутонами.

4) АРТИШОКИ ПО-ЛІОНСКИ.
Artichauts à la lyonnais.

Очистить гладко нижнюю часть артишока, разрѣзать пополамъ, вырѣзать изъ средины мягкость, обровнять и обланжирить въ водѣ; когда закипитъ отлить на друшлакъ и переливъ холодною водою, уложить на растопленное масло въ сотейникъ; за полчаса до отпуска, влить суповую ложку бульону, выжать сокъ изъ лимона, снабдить солью и поставить на плиту варить, пока бульонъ не осадится до глясу, а низы артишоковъ получатъ хорошій ко-

(*) Масла полагается на каждое $^1/_4$ фун. гороху $^1/_{16}$.

леръ, потомъ залить *краснымъ соусомъ, сварить до мягкости, а предъ отпускомъ выбравъ артишоки, уложить на глубокое блюдо; соусъ же откипятить до надлежащей густоты, снабдивъ по вкусу солью, сокомъ изъ лимона и мелкимъ сахаромъ; потомъ процѣдить сквозь сито въ кастрюлю, размѣшать съ частію сливочнаго масла и залить артишоки.

5) БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ ПО-АНГЛІЙСКИ.

Haricots verts à langlaise.

Очистить и изрѣзать длинными филеями молодые зеленые бобы, вымыть въ холодной водѣ; за 15 минутъ до отпуска опустить въ соленую кипячую воду и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, сложить на сотейникъ и размѣшавъ со сливочнымъ масломъ, уложить въ глубокое блюдо.

6) ПОМДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-ПРОВАНСКИ.

Tomates aux fines herbes à la provençale.

Взять нужное количество ровныхъ помдоровъ, разрѣзать пополамъ, очистить отъ зернышекъ и уложить въ прованское масло на плафонъ, потомъ нафаршировать *рубленными шампиньонами, посыпать сверху *тертымъ хлѣбомъ и положить между ими 4 зубца чесноку; за 15 минутъ до отпуска, поставить въ горячую печку, когда будутъ готовы, снять ихъ на *крутоны и уложить на блюдо.

Въ сокъ прибавить *краснаго соусу, откипятить на плитѣ, процѣдить сквозь салфетку и снабдивъ по вкусу солью и сливочнымъ масломъ, размѣшать и подлить подъ томаты.

7) БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА НАТУРАЛЬНО.

Petits choux de Bruxelles au naturel.

Очистить нужное количество Брюссельской капусты, вымыть въ холодной водѣ нѣсколько разъ, дабы не было песку; за 15-ть минутъ до отпуска, опустить въ соленую кипячую воду и сварить до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, высушить, выложить на сотейникъ и размѣшавъ со сливочнымъ масломъ, положить на глубокое блюдо.

8) КАРДОНЫ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Cardons à l'espagnole.

Очистить и сварить кардоны, (смотр. супъ пюре изъ кардоновъ стр. 80); предъ отпускомъ отлить на друшлакъ, очистить отъ шпику и кореньевъ, уложить на глубокое блюдо, залить *краснымъ соусомъ для гарнира и обложить фаршированными *крутонами.

9) ГОРОХЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Petits pois à la française.

Вылущивъ и вымывъ нужное количество молодаго зеленаго гороху положить въ кастрюлю; прибавить двѣ очищенныя луковицы, букетъ зеленой петрушки, сливочнаго масла, по вкусу соли, сахару, и вливъ половину суповой ложки бульону, сварить на огнѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ размять немного сливочнаго масла съ мукою, положить въ горохъ и закипятивъ, вынуть лукъ и петрушку, размѣшать, выложить въ чашку, для зелени и подавать съ крутонами.

10) АРТИШОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Articbauts à la provençale.

Очистить нужное число артишоковъ, срѣзать сверху колючіе концы, вырѣзать гарнирною ложечкою изъ средины мягкость и обравнявъ низы до гладкости, вымыть, осушить на салфеткѣ и обжарить верхнія концы артишоковъ на сковородѣ до колера; потомъ уложить на сотейникъ, нафаршировать рубленными шампиньонами, влить суповую ложку бульону и сварить на плитѣ до мягкости; когда будутъ готовы, выложить ихъ на блюдо, а въ сокъ прибавить краснаго соусу, откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью, потомъ глясомъ съ частію сливочнаго масла и залить артишоки.

11) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ.

Chou-fleurs au parmesan.

Цвѣтную капусту сварить какъ сказано на стран. 196 и выбрать на сито.

Откипятить на сотейникѣ до надлежащей густоты нужное количество *бѣлаго соусу, положить тертаго пармезану и размѣшать.

За 15 минутъ до отпуска, наложить въ серебрянную кастрюлю рядъ цвѣтной капусты, залить соусомъ и повторять такимъ образомъ до верху; потомъ посыпать пармезаномъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ до колера.

12) КАРТОФЕЛЬ СВѢЖІЙ СЪ ГОЛЛАНДСКИМЪ СОУСОМЪ.

Petits pommes de terre à la hollandaise.

Вымыть и очистить отъ верхней кожи нужное число свѣжаго картофеля сварить на пару до мягкости; потомъ положить въ кастрюлю, залить бѣлымъ соусомъ, положить по вкусу соли, сливочнаго масла и размѣшать, а предъ отпускомъ, опустивъ немного рубленой зеленой петрушки и выложить въ глубокое блюдо.

13) БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Haricots verts à la poulets.

Сваренные, какъ сказано выше стран. 190, бобы положить на сотейникъ, размѣшать съ сливочнымъ масломъ, частію *бѣлаго лейзенованнаго соусу и снабдить по вкусу солью и перцемъ.

14) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Topinambour à la lyonnaise.

Поступить во всемъ какъ сказано выше см. артишоки по-ліонски стран. 189.

15) БОБЫ БѢЛЫЕ СВѢЖІЕ ПО-БРЕТАНСКИ.

Haricots blanc nouveau à la bretonne.

Нашинковать мелко луку, запасеровать на маслѣ до готовности, протерѣть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и развести *бѣлымъ соусомъ.

Выбрать друшлаковою ложкою уваренные *бобы, осушить на ситѣ и положить въ приготовленный соусъ; по-

томъ вскипятить на плитѣ, снабдить по вкусу солью, положить сливочнаго масла и размѣшавъ, вылить въ глубокое блюдо и обложить крутонами.

16) АРТИШОКИ ЖАРЕНЫЕ.

Artichauts frits.

Очистить какъ должно артишоки, изрѣзать тонкими ломтиками, положить въ кастрюлю, замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ, снабдивъ солью и перцемъ; за 15 минутъ до отпуска, вбить соотвѣтственное число цѣльныхъ яицъ и размѣшать, потомъ положить муки столько, чтобы образовалось на артишокахъ тѣсто въ видѣ кляру, спустить въ горячій фритюръ и изжарить до мягкости; когда будутъ готовы, выбрать шумовкою на друшлакъ и уложить на салфетку.

17) МАСЕДУАНЪ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Macédoine de légumes à la béchamel.

Приготовить на сотейникъ маседуанъ какъ сказ. выше, (смотр. гарниры), и разогрѣть на плитѣ; за 5 минутъ до отпуска, положить немного *бешемели изъ сливокъ, сливочнаго масла и мелкаго сахару, размѣшать осторожно, наложить въ глубокое блюдо и обложить *крутонами.

18) АРТИШОКИ СЪ ГОРОХОМЪ.

Fonds d'artichauts aux petits pois.

Очистить снизу гладко артишоки, выбрать изъ средины мягкость, обровнять въ видѣ чашечекъ и, бланжиривъ въ водѣ, сварить какъ сказано выше, смотр. ар-

тишоки стран. 189. Когда будутъ готовы выбрать на крышку, наложить каждый *горохомъ по-англійски, уложить на блюдо, и, наполнивъ средину остальнымъ горохомъ, подлить соусу.

19) БРЮКОЛИ СЪ ПАРМЕЗАНОМЪ ПО-ИТАЛІАНСКИ.

Choux-brocolie rouge à litalien au parmesan.

Поступить во всемъ какъ сказано выше: (см. цвѣтная капуста съ пармезаномъ).

20) ШПИНАТЪ СЪ ЯЙЦАМИ ВЫПУСКНЫМИ.

Épinards aux oeufs sur le plat.

Очистить, вымыть и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ нужное количество молодаго шпинату; когда будетъ готовъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжать до сухости, потомъ перебрать на доскѣ, изрубить мелко и сложить на растопленное масло въ кастрюлю; за 10 минутъ до отпуска, поджарить на плитѣ, положить немного муки, развести бульономъ по пропорціи, закипятить и, снабдивъ по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, положить кусокъ сливочнаго масла, размѣшать и обложить *выпускными яйцами.

21) ЛАТУКЪ СО СПАРЖЕЮ ПО-ИСПАНСКИ.

Laitues à l'espagnole aux pointes d'asperges.

Очистить и обланжирить въ соленой водѣ нужное число качаннаго салату, а когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть въ видѣ

филеевъ и уложить въ сотейникъ или шарлотную форму, покрыть тонкимъ шпикомъ и, заливъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ снять шпикъ, осушить на ситѣ, положить на блюдо въ перекладку съ крутонами, залить краснымъ соусомъ, и въ средину наложить изрѣзанной спаржи, (см. гарниры).

22) СЕЛЛЕРЕЙ ФРАНЦУЗСКІЙ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Céleri en cardes à l'espagnol.

Поступить во всемъ подобно кардонамъ (см. стр. 191), а крутоны могутъ быть обыкновенные.

23) ЦИКОРІЙ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Chicorée à la béchamel.

Приготовить цикорій или андивій какъ сказано, (см. гарниры).

Выложить въ глубокое блюдо, обложить крутонами или выпускными яйцами и заглясеровать.

24) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА ПО-ПОЛЬСКИ.

Chou-fleurs à la polonaise.

Очистить какъ должно цвѣтную капусту и положить въ холодную воду; за часъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ, положить немного масла и вскипятивъ на плитѣ, отставить на столъ покрытою; (не должно варить долго на огнѣ, а также снимать крышки, когда отставлена будетъ на столъ) предъ отпускомъ разогрѣть на плитѣ и выбрать на сито, потомъ уложивъ въ глубокое блюдо, залить поджареннымъ въ маслѣ до колера хлѣбомъ.

25) ТРУФЕЛЬ ВАРЕНЫЙ ВЪ ВИНѢ ШАМПАНСКОМЪ.

Truffes au vin de champagne.

Сваренный горячій *труфель выложить на салфетку и подавать.

При ономъ подается сливочное масло, особо на тарелкѣ.

26) ЩАВЕЛЬ СЪ ЯЙЦАМИ ВЫПУСКНЫМИ.

L'oseille aux oeufs pochés.

Приготовленный щавель (см. гарн.) выложить въ глубокое блюдо, обложить яйцами выпускными и заглясеровать.

27) ОГУРЦЫ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Concombres à la béchamel.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество свѣжихъ огурцовъ, вырѣзать средину, нарѣзать правильно кружками и вымыть въ холодной водѣ; за 15 минутъ до отпуска, опустить въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости, потомъ отлить на друшлакъ, осушить и положить на сливочное масло въ кастрюлю, прибавить немного *бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу мушкатнымъ орѣхомъ и мелкимъ сахаромъ, размѣшать и, выложивъ въ глубокое блюдо, обложить крутонами.

28) ПУДИНГЪ ИЗЪ РѢПЫ СЪ СЛАДКИМИ КОРЕНЬЯМИ.

Poudin des navets garni de salsifis.

Сварить до мягкости и изрубить мелко нужное коли-

чество молодой рѣпы, положить на растопленное масло въ кастрюлю и поджаривъ на плитѣ, всыпать немного муки, размѣшать, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ, вбить цѣльныхъ яицъ, сколько окажется нужнымъ, но сперва подслоить формочку, наложить рѣпой, сварить на пару, если окажется твердымъ прибавить глясу и бешемели изъ сливокъ, а въ противномъ случаѣ яицъ, а потомъ наложить въ подслоенную масломъ бланкетную форму и за 20 минутъ до отпуска, сварить на пару до готовности.

Очистить нужное количество сладкихъ кореньевъ (*), изрѣзать по усмотрѣнію, положить въ кастрюлю, всыпать горсть муки, развести холодною водою съ уксусомъ и снабдивъ солью и пряностями, сварить на плитѣ до мягкости; потомъ отлить на друшлакъ, выбрать пряности, положить въ кастрюлю, заправить бѣлымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ и поставить на паръ.

Предъ отпускомъ выложить рѣпу изъ формы на блюдо, положить въ средину сладкихъ кореньевъ и заглясеровать.

29) ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ СО СМЕТАНОЮ.

Champignons à la russe.

Очистить и вымыть въ холодной водѣ нужное количество свѣжихъ, бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать правильно лом-

---

(*) Каждый очищенный корешокъ класть въ холодную воду съ уксусомъ, въ противномъ случаѣ коренья краснѣютъ.

тями, разложить на доску, посолить съ обѣихъ сторонъ, запанеровать въ муку и, уложивъ на растопленно масло въ сотейникъ, обжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ положить рядъ въ серебрянную кастрюлю, залить жидкимъ бешемелемъ изъ сметаны и такимъ образомъ продолжать далѣе; потомъ замаскировать сверху, посыпать тертымъ хлѣбомъ, а за 15 минутъ до отпуска заколеровать въ горячей печкѣ.

30) МОРКОВЬ ГЛЯСОВАННАЯ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Carottes à la flamand garni.

Приготовить, какъ сказано въ гарнирахъ, моркови каротели, выложить въ глубокое блюдо и обложивъ фаршированною морковью или рѣпою, залять собственнымъ глясомъ.

—

X.

1) ПАНКЕ СЪ АБРИКОСНЫМЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Pannequets à la marmelade d'abricots.

Испечь на подслоенномъ масломъ листѣ панке* разрѣзать пополамъ и первую половину смазать абрикоснымъ мармеладомъ а покрывъ другою, нарѣзать правильно порціонными продолговатыми штуками, снять съ листа, уложить на салфетку и подавать горячимъ.

2) ШАРЛОТЪ ЯБЛОЧНЫЙ ИЗЪ ЧЕРНАГО ХЛѢБА.

Charlotte de pommes au pain de seigle.

Натереть на теркѣ нужное количество ржанаго хлѣба, просѣять сквозь друшлакъ, положить на растопленное масло въ сотейникъ, изжарить на легкомъ огнѣ до колера и когда будетъ готовъ, выложить на сито.

Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ шарлотную форму, положивъ въ оную подслоенный кружокъ изъ бумаги.

Очистить нужное количество яблоковъ, нашинковать мелко, положить въ сотейникъ и, пересыпавъ мелкимъ сахаромъ, поставить на огонь покрытыми; когда сварятся до мягкости, а сиропъ выкипитъ совершенно, сдѣлать шарлотъ слѣдующимъ порядкомъ: насыпать рядъ обжареннаго хлѣба въ шарлотную форму, положить рядъ запасерованныхъ яблокъ, засыпать снова хлѣбомъ и повторять такимъ образомъ до верху; потомъ закрыть бумагою, наложить умѣренный прессъ и за $^1/_4$ часа до отпуска, поставить въ легкую печку, а предъ самымъ отпускомъ вынуть, обвести кругомъ краевъ формы ножемъ, покрыть блюдомъ и, опрокинувъ осторожно, снять шарлотную форму.

При семъ подаются особо: мелкій сахаръ и густыя сливки.

3) ПУДИНГЪ КАБИНЕТНЫЙ ГОРЯЧІЙ.

Pouding de cabinet chaud.

Отвѣсить полфунта кишмишу и коринки, перебрать, вымыть въ холодной водѣ и положить въ кастрюлю; из-

рѣзать мелко полфунта апельсинныхъ, лимонныхъ и дынныхъ цукатовъ, положить вмѣстѣ съ изюминками $^1/_4$ фунта сахару, влить по рюмкѣ мадеры, малаги и рому, поставить на плиту и сварить до мягкости.

Подслоить слегка масломъ шарлотную форму, положить въ оную бумажный кружокъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить низъ и кругомъ оной бисквитомъ, наложить рядъ приготовленныхъ изюминокъ и покрыть бисквитомъ же, потомъ наложить снова изюминокъ и повторять такимъ образомъ до верху.

За полчаса до отпуска, отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить въ оные полфунта мелкаго сахару, размѣшать, развести одною бутылкою сливокъ и, процѣдивъ сквозь сито, влить осторожно въ приготовленный пудингъ, поставить въ кипячую воду на паръ и варить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ снять съ пара, обровнять верхъ, обвести кругомъ ножемъ, выложить осторожно на блюдо и снявъ бумагу, облить сабаіономъ (*).

САБАІОНЪ.

Отбить въ кастрюлю 6 желтковъ, положить 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать деревяннымъ веничкомъ и развести $^1/_2$ стакана мадеры, полтора стакана малаги и $^1/_2$ стак. рому; за 15 минутъ до отпуска, сбивать веничкомъ на легкомъ огнѣ до надлежащей густоты (не заварить) и облить кругомъ будингъ, а остальной сабаіонъ подавать особо въ соусникѣ.

(*) Означенная въ сладкихъ кушаньяхъ пропорція на 10 персонъ.

4) КОМПОТЪ ГОРЯЧІЙ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

Pêches à la bordalouf.

Положить въ кастрюлю нужное количество сливочнаго масла, размять съ 1/4 фунта муки, развести бутылкою сливокъ, положить 1/4 фунта сахару и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ; потомъ положить ложку сожженаго чернаго масла и 1/8 толченныхъ кандиторскихъ макароновъ изъ горькаго миндаля, размѣшать, выложить въ серебрянную кастрюлю и положить сверху сваренныхъ персиковъ. За полчаса до отпуска, сбить 8 бѣлковъ на пѣну, положить 7 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать первую половину бѣлковъ, положить въ продолговато-круглый конвертъ изъ бумаги, завернувъ края онаго плотно, дабы масса не выходила, а въ тонкомъ концѣ сдѣлать отверстіе; второю же половиною покрыть персики въ кастрюлѣ, сровнять какъ должно, выпустить изъ конверта сверху правильно кружками и другими красивыми уборами по усмотрѣнію, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ и, заколеровавъ въ умѣренно-горячей печкѣ, подавать на салфеткѣ (*).

5) ПЛУМЪ ПУДИНГЪ ПО-БРЕТАНСКИ.

Ploom-pouding à la moële de boeuf.

Перебрать и вымыть 1/2 фунта кишмишу и 1/4 фунта коринки положить въ каменную большую чашку, прибавить мелко изрѣзанныхъ 1/4 фунта разныхъ цукатовъ, по-

(*) Предъ отпускомъ сверху убирается желеемъ изъ красной смородины.

добно изрѣзанный безъ корки одинъ французскій хлѣбъ, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и изрубленнаго мелко воловьяго жиру, 1/2 фунта изрубленныхъ мозговъ изъ костей, 1/2 фунта муки, 3/4 фунта мелкаго сахару, истертой цедры съ лимона и, положивъ тертаго на терткѣ немного мушкатнаго орѣха, размѣшать, вбить 8 яицъ и развести по пропорціи винами т. е. 2-мя рюмками мадеры, 2-мя рюмками малаги и 1-ю рюмкою рому (*), потомъ размѣшать, выложить на подслоенную масломъ салфетку, завязать голландскими нитками и положивъ въ кипячую въ большой кастрюлѣ воду, варить на легкомъ огнѣ покрытымъ 4 часа, предъ отпускомъ выложить изъ салфетки на блюдо, срѣзать корку кругомъ съ пудинга, полить ромомъ, зажечь и пылающимъ въ огнѣ подавать за столъ.

Приономъ подать особо въ соусникѣ сабаіонъ, (см. стр. 201).

6) СУФЛЕ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Soufflée à la vanille.

Положить въ кастрюлю 1/4 фунта сливочнаго масла, 1/2 фунта картофельной муки, 1/4 фунта крупичатой, 1/2 фун. сахару и одну палочку ванили, развести 2-мя бутылками молока и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ; потомъ отбить 18 желтковъ и размѣшать, а за 1/2 часа до отпуска сбить бѣлки на пѣну, положить въ суфле, размѣшавъ снова, выложить въ серебряную кастрюлю (**), и по-

(*) Пропорція на 10-ть персонъ.

(**) Обвязать кругомъ кастрюлю подслоенную масломъ бумагою, пуская вверхъ сколько возможно, дабы поднявшійся въ печкѣ суфле не вышелъ изъ кастрюли.

ставить въ горячую печку; когда будетъ готовъ вынуть осторожно, отнять бумагу съ поспѣшностію и подавать на салфеткѣ.

7) ЯБЛОКИ СЪ РИСОМЪ ГАРНИРОВАННЫЕ БИСКВИТОМЪ.

Pommes au riz ornées feuilles de biscuittes.

Взять нужное число маленькихъ одинаковой величины яблоковъ, вырѣзать изъ средины выемкою, очистить отъ верхней кожи и сварить въ сиропѣ до мягкости.

Перебрать, вымыть и обланжирить въ водѣ соотвѣтственное количество рису, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить въ кастрюлю, залить сливками, опустить ½ палочки ванили и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, потомъ прибавить сливочнаго масла и по вкусу мелкаго сахару, размѣшать, выложить на блюдо, уложить яблоки на рисъ, обложить нарѣзаннымъ выемкою бисквитомъ, убрать желеемъ изъ красной смородины и подлить яблочнаго сиропу. При уборкѣ желеемъ и укладкѣ яблоковъ должно соблюдать правильность и симетрію, дабы блюдо имѣло красивый видъ.

8) ПРОФИТРОЛИ СЪ ЗЕМЛЯНИКОЮ ГЛЯСОВАННЫЕ.

Profitroles glacées et garnies de fraises.

Выдѣлать на листъ изъ *тѣста для петишу умѣренной величины круглые пирожки, смазать яйцомъ и спечь въ легкой печкѣ до готовности.

Перебрать и вымыть въ холодной водѣ соотвѣтственное количество земляники, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ и, прорѣзавъ съ боку, нафаршировать каждый пирожокъ земляникою, а за 15 минутъ до отпуска, заглясеровавъ въ горячемъ * сиропѣ, осушить въ печкѣ и и уложить на салфетку.

9) ПЕТИШУ ЖАРЕНОЕ НА ФРИТЮРѢ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Beignets soufflés à la marmelade d'abricots.

Выдѣлать изъ заварнаго для петишу * тѣста нужное количество круглыхъ шариковъ, величиною въ ½ куринаго яйца и уложить порядкомъ на плоскую крышку.

За 15 минутъ до отпуска, спустить по одному въ горячій фритюръ и изжарить на легкомъ огнѣ, мѣшая постоянно, дабы ровно кругомъ заколеровались; когда будутъ готовы, выбрать на салфетку и сдѣлавъ отверзстіе съ боку, нафаршировать абрикоснымъ * мармеладомъ, уложить на салфетку же и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

10) БАБА КОРОЛЯ СТАНИСЛАВА.

Baba chaud à la Stanislas.

Растворить на дрожжахъ изъ ½ фунта муки опаръ, сложить въ кастрюлю и поставить въ теплое мѣсто.

Пока опаръ поднимается, просѣять на столъ 1 фунтъ лучшей муки, образовать изъ нее кружокъ, положить въ средину ¾ фунта вымытаго масла, вбить 10 яицъ и замѣсить тѣсто наблюдая дабы масло небыло комками; когда опаръ поднимется, положить въ тѣсто и размѣсивъ

вмѣстѣ до гладкости, сложить въ большую кастрюлю, поставить въ теплое мѣсто на 5 часовъ и дать поднятся, но не упускать изъ кастрюли.

Потомъ выложить на столъ, перемѣсить немного, положить 3 столовыя ложки мелкаго сахару, *цедры съ одного лимона, $^1/_4$ фун. очищенныхъ и вымытыхъ кишмишу съ коринкой, $^1/_8$ фун. изрѣзанныхъ цукатовъ и влить по маленькой рюмкѣ малаги, мадеры и рому, размѣсить вмѣстѣ, положить въ подслоенную масломъ и осыпанную мелкимъ сахаромъ форму, дать поднятся въ тепломъ мѣстѣ на столько, сколько положено тѣста въ форму, т. е. чтобы пропорція тѣста удвоилась и поставить въ умѣренно горячую печку на $1^1/_2$ часа, опустивъ форму (для удобнѣйшаго поворачиванія) въ кастрюлю. Когда будетъ готова, вынуть, очистить и сровнявъ сверху, обвести кругомъ ножемъ и выложить изъ формы на сито.

Влить въ кастрюлю по стакану мадеры и малаги и $^1/_2$ стакана рому, положить $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ ф. сахару и скипятить на плитѣ.

За $^1/_2$ часа до отпуска, нарѣзавъ бабу тонкими пластами, нижній пластъ положить на блюдо, смазать мармеладомъ абрикоснымъ и залить вскипяченнымъ виномъ, покрыть другимъ ломтемъ, смазать также мармеладомъ и повторять такимъ образомъ до верху, наблюдая дабы каждый кусокъ былъ положенъ на свое мѣсто и баба была въ цѣльномъ видѣ, потомъ замаскировать сверху и кругомъ заварнымъ *глазуремъ и засушить немного. Подается горячею.

11) ПЕРСИКИ ИЗЪ ПЕЧКИ ВЪ КРЕМѢ ЗАВАРНОМЪ.

Pêches à la condée.

Кремъ заварной съ каштанами. Размѣшать въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла съ $^3/_8$ муки, положить $^1/_4$ фун. мелкаго сахару, 8 желтковъ, $^1/_2$ бутылки сливокъ, $^1/_4$ фун. *пюре изъ каштановъ и мѣшать на плитѣ пока не загустѣетъ, потомъ выложить на листъ, сровнять сверху и остудить на льду; за 15 минутъ до отпуска вынуть круглою выемкою нужное число кружковъ изъ застуженнаго крема, уложить правильно на блюдо и на верхъ каждаго кружка положить сваренный *персикъ, убрать кругомъ желеемъ изъ красной смородины, а средину возвысить; перекладывая рядами кремъ и персики, подлить сиропу изъ персиковъ и разогрѣть въ печкѣ.

12) ХРУСТЪ ЖАРЕНЫЙ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ПО-ПОЛЬСКИ.

Gaufres à la polonaise.

Отбить въ кастрюлѣ нужное число яицъ (*), положить соотвѣтственно муки, размѣшать до гладкости, опустить мелкаго сахару съ цедрою лимона и развести молокомъ.

За $^1/_2$ часа до отпуска, разогрѣть въ горячемъ фритюрѣ желѣзную форму для хруста, осушить салфеткою и обмокнувъ въ массу, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится до колера, вынуть на сито или на салфетку, обмокнуть снова и опустить на фритюръ, повторять до конца.

(*) Полагая на 3 персоны одно яйцо, 2 столовыя ложки муки, $^1/_2$ столовой ложки мелкаго сахару съ *цедрою съ лимона и $^1/_2$ стакана молока.

Предъ отпускомъ смазать хрустъ *абрикоснымъ мармеладомъ, сложить по парно, обсыпать мелкимъ сахаромъ и, уложивъ не салфетку, подавать горячимъ.

13) ТОРТЪ ВѢНСКІЙ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Tourte Viennoise à la marmelade de groseilles.

Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ нужное число круглыхъ плафоновъ, влить на нихъ тѣста для *панкету и испечь въ горячей печкѣ; когда будутъ готовы, снять съ плафоновъ на бумагу, остудить, сложить одинъ кружокъ на другой, обровнять правильно и, укладывая по одному на блюдо, перемазывать каждый мармеладомъ красной смородины, верхній же кружекъ и кругомъ, обмазать заварнымъ *глазуромъ (оставя средину незамазанною), убрать края верхняго кружка бордюромъ изъ цукатовъ, а въ средину положить по усмотренію желею или мармеладу изъ красной смородины, обсушить и подлить на блюдо сиропу.

14) ПЕТИШУ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСНЫМЪ.

Petits pains à la duchesse.

Выдѣлать на листъ изъ *тѣста для петишу продолговатые пирожки въ видѣ хлѣбцовъ, смазать сверху яйцомъ посыпать очищеннымъ и изрубленнымъ миндалемъ и сахаромъ и изпечь въ печкѣ въ вольномъ жару; когда будутъ готовы снять съ листа, прорѣзать съ боку и нафаршировавъ абрикоснымъ мармеладомъ, уложить на салфетку и подавать теплыми.

15) ЯБЛОКИ ВЪ КЛЯРѢ.

Beignets de pommes glacée.

'Изрѣзать пластами поперегъ нужное число опортовыхъ большихъ яблоковъ, вынуть середину съ зернышками выемкою, очистить верхнюю кожу, положить въ чашку, обсыпать мелкимъ сахаромъ, влить рюмку рому, перемѣшать и поставить на столъ покрытыми.

За 15 минутъ до отпуска выбрать на салфетку и осушить, потомъ обмакивая въ *кляръ, опускать въ горячій фритюръ и изжарить до колера съ обѣихъ сторонъ; когда будутъ готовы, вынуть и осушивъ на салфеткѣ, уложить порядкомъ на листъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать въ горячей печкѣ или раскаленною желѣзною лопаткою. Подавать горячими.

16) БЛИНЫ ИЗЪ СУФЛЕ, СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЯБЛОЧНЫМЪ.

Pannequets soufflés à la marmelade de pommes.

Приготовить суфле какъ сказано выше стр. 203, а за 15 минутъ до отпуска, очистить сливочнаго масла, смазать нужное число сковородокъ одной величины, наложить на нихъ ровно суфле и поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, сложить блинъ на блюдо, смазать яблочнымъ мармеладомъ, покрыть другимъ блиномъ, смазать снова и такимъ образомъ поступать до послѣдняго, потомъ подливъ яблочнаго сиропу, отпустить.

17) ЯБЛОКИ ВЪ СЛОЕНОМЪ ТѢСТѢ ГЛЯСОВАННЫЯ.

Petits gâteaux de pommes, glacée.

Очистить цѣльными отъ верхней кожи нужное число

мелкихъ яблоковъ, вынуть выемкою средину съ зернышками, положить въ кастрюлю и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

Раскатать тонко 2-е слоёное *тѣсто, изрѣзать четырехъ-угольными пластами, смазать и положить на средину каждаго очищенное яблоко, всыпавъ во внутрь онаго толченаго сахару съ корицею и залепивъ на крестъ углы, уложить на листъ углами внизъ, смазать сверху яйцомъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, и изпечъ; когда будутъ готовы, снять съ листа, подчистить и уложить на салфетку.

18) ПУДИНГЪ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ, СЪ САБАІОНОМЪ.

Pouding de semoule au sabaillon.

Вскипятить въ кастрюлѣ бутылку молока, положить $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ фунта сахару, *цедры съ одного лимона и дать снова вскипѣть, потомъ засыпать полфунтомъ смоленской крупы, когда крупа раскипитъ, снять съ огня, снабдить солью и положить очищенныхъ и вымытыхъ $^1/_8$ коринки, $^1/_8$ кишмишу и $^1/_8$ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, отбить въ горячую массу 8 желтковъ, а бѣлки сбить на пѣну, соединить и размѣшать осторожно; (поднимая лопаткою съ низу вверхъ, дабы бѣлки не опали). За $^1/_2$ часа до отпуска, подслоить очищеннымъ масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ форму для пудинга, налить массою, поставить въ кастрюлю на паръ и покрыть крышкою, сверхъ которой положить нѣсколько каленыхъ угольевъ, и сварить на легкомъ огнѣ до готовности.

Предъ отпускомъ снять форму съ пара, очистить сверху ровно, выложить на блюдо осторожно и залить *сабаіономъ (см. стр. 201).

19) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ АБРИКОСОВЫМЪ.

Tartelettes à la marmelade d'abricots.

Раскатать 2-е слоёное тѣсто, вырѣзать нужное число кружечковъ, которыми и выложить ровно съ краями подслоёныя тартлетныя формы, положить въ средину каждаго *мармелада изъ абрикосовъ, смазать края яйцомъ и переплести сверху, мелко нарѣзанными изъ слоёнаго тѣста поясками; когда будутъ готовы, смазать снова, посыпать мелкимъ сахаромъ и изпечь въ горячей печкѣ, потомъ вынуть изъ формочекъ и, уложивъ на блюдо съ салфеткою, подавать горячими.

20) ПИРОГЪ НЕАПОЛИТАНСКІЙ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ.

Gâteaux Napolitaine à la marmelade.

Очистить и изрубить мелко $^1/_2$ фунта сладкаго миндалю и истолочь въ каменной ступкѣ, потомъ положить $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, $^1/_2$ фунта мелкаго сахару, $^1/_2$ фун. муки, вбить 4 яйца, протолочь до гладкости; выложить на листъ, остудить на льду и выдѣлать тонкими пластами по усмотрѣнію, круглыми или четырехъ-угольными съ выпутою срединою, уложить на подслоенный масломъ листъ, и изпечь въ умѣренно горячей печкѣ; потомъ снять съ листа горячими на бумагу и давъ остынуть, укласть на блюдо, перемазывая каждый пластъ мармеладомъ

абрикоснымъ, обровнять правильно кругомъ, смазать верхъ и края мармеладомъ, убрать маленькими кольцами изъ слоёнаго тѣста и положить въ каждое кольцо по свареной вишни, а въ средину—сбитыхъ сливокъ съ сахаромъ и мармеладомъ, обложить кругомъ вареньемъ.

21) ТОРТЪ СЪ ВАРЕНЫМИ ФРУКТАМИ.

Tourte de fruits confits.

Приготовить нужное количество *слоёнаго тѣста, раскатать 7-й разъ въ половину пальца, вырѣзать изъ онаго кругъ соотвѣтственной торту величины, вынуть средину, оставивъ кругомъ ровный рантъ, сложить на листъ и поставить въ холодное мѣсто; потомъ смять слоёное тѣсто, раздѣлить на двѣ половины, и первую раскатать тонко и изрѣзать полосками, а вторую раскатать и вырѣзать изъ нее кружокъ подобный ранту, положить оный на плафонъ, смазать кругомъ яйцомъ, наложить въ средину вареные фрукты безъ сиропу, переплести съ верху приготовленными изъ тѣста полосками, смазать снова края и, наложивъ вышесказанный рантъ, обжать и обровнять кругомъ; за полчаса до отпуска смазать сверху яйцомъ, поставить въ горячую печку, когда будетъ въ половину готовъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и заглясеровать до колера, а когда будетъ готовъ, окончательно вынуть, подрѣзать снять осторожно крышкою, и сложивъ на блюдо, подавать горячимъ.

22) ПИРОГЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Gâteaux châtaigne au raisin de corinthe.

Приготовить по пропорціи заваренпаго *тѣста для пе-

тишу, положить въ него столько же *пюре изъ каштановъ, размѣшать и, выложивъ въ подслоенную масломъ шарлотную форму, испечь въ умѣренно горячей печкѣ, и когда будетъ готовъ, вынуть, срѣзать верхъ ровно съ краями формы, выбрать ложкою мягкую часть изъ средины, сложить оную на сотейникъ, а форму поставить въ сухое мѣсто.

Перебрать и вымыть по $^1/_4$ фунта кишмишу и коринки, изрѣзать мелко $^1/_4$ фунта цукатовъ, сложить въ кастрюлю съ $^1/_4$ фунта сахару, потомъ влить по рюмкѣ мадеры, малаги и рому и сварить на плитѣ покрытыми до мягкости.

За полчаса до отпуска, изрѣзать мелко выбранную изъ средины мягкую часть, положить въ приготовленныя изюмины, размѣшать съ густымъ (*) сабаіономъ, положить въ пирогъ, покрыть собственною крышкою и поставить въ легко жаркую печку на 10 минутъ, а потомъ выложить на блюдо и облить кругомъ *сабаіономъ.

23) ПИРОЖКИ ПО-АНГЛІЙСКИ, ВЪ РАКОВИНАХЪ.

Coquilles de mespeyse à l'anglaise.

Перебрать и вымыть $^1/_4$ фунта кишмишу, $^1/_4$ фунта коринки, изрѣзать мелко $^1/_4$ фунта цукатовъ и изрубить фунтъ воловьяго жиру, сложить все вмѣстѣ въ каменную чашку, положить полфунта мелкаго сахару, цедры съ лимона и мушкатнаго орѣха и залить рюмкою мадеры, малаги и рому, размѣшать, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто на 24 часа.

За полчаса до отпуска раскатать 2-е слоёное *тѣсто, въ полпальца, вырѣзать выемкою для раковинъ кружки, по

(*) Сабаіонъ, см. стр. 201.

два на каждую, потомъ, положивъ одинъ кружекъ на подслоенную раковину, смазать яйцомъ, наложить приготовленными изюмицами, покрыть сверху вторымъ, обжать кругомъ плотно, отнять лишнѣе тѣсто и выдѣлавъ до послѣдняго, смазать сверху яйцомъ, поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы сложить на салфетку и подавать горячими, въ раковинахъ.

Особо въ соусникѣ подается откипяченная съ сахаромъ и сливочнымъ масломъ мадера, а также по желанію обливается горящимъ ромомъ въ столовой.

24) АБРИКОСЫ ВЪ КЛЯРѢ, ЖАРЕНЫЕ.

Beignets d'abricots glacée.

Поступить какъ сказано выше (см. яблоки въ клярѣ, стр. 209).

25) ДАРІОЛИ ИЗЪ РИСА СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Darioles de riz, aux confitures.

Сварить рисъ до мягкости, какъ сказано (см. яблоки съ рисомъ стр. 202).

За полчаса до отпуска выложить на блюдо, сровнять сверху ровно, покрыть крышкою и поставить въ теплое мѣсто на 10 минутъ; потомъ, вынувъ выемкою нужное число кружковъ изъ рису, уложить на блюдо правильно, прорѣзать поменьше выемкою средину каждаго кружка, выбрать изъ оной рисъ чайною ложкою, а вмѣсто онаго наложить вареньемъ; и подлить на блюдо горячаго сиропу.

26) ТАРТЛЕТЫ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ФРУКТОВЫМЪ.

Tartelettes à la marmelade de fruits.

Смотри тартлеты съ мармеладомъ абрикоснымъ стр. 211.

27) ПОНЧКИ ПОЛЬСКІЯ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Beignets à la polonaise au confiture.

За полчаса до отпуска, выложить на столъ приготовленное *тѣсто для пончковъ, раскатать немного, вынуть кружки выемкою, смазать каждый яйцомъ и положивъ на оный варенье безъ сиропу, покрыть другимъ, обжать края плотно, сровнять и уложивъ на посыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся какъ должно, обжарить въ горячемъ фритюрѣ, мѣшать постоянно дабы заколеровались кругомъ, потомъ выбрать на салфетку, обсыпать мелкимъ сахаромъ, уложить на блюдо и подавать горячими.

При ономъ особо подается варенье.

28) ПИРОГЪ ВѢНСКАГО ТѢСТА СЪ ВИШНЯМИ.

Gâteaux Viennoise aux serises.

Приготовить *тѣста для панкета сколько окажется нужно, выложить на подслоенный масломъ листъ и поставить въ горячую печку; когда будетъ $^3/_4$ готовымъ, вынуть изъ печки, наложить вишень безъ сиропу, отдѣлить отъ листа и свернувъ въ трубку, поставить въ печку еще на 5 минутъ; потомъ вынуть, нарѣзать тонкими пластами и уложить на серебряное блюдо, оставивъ средину пустою.

Сиропъ изъ вишень закипятить на плитѣ, положить въ него 6 сбитыхъ на пѣну *бѣлковъ, размѣшать ложкою и наложить въ средину, посыпать мелкимъ сахаромъ и заколеровать не много въ печкѣ.

Остальный сиропъ подается особо.

29) ЯБЛОКИ ВЪ МАРИНГЕ НА РАКОВИНАХЪ.

Pommes meringues en coquilles.

Поступить какъ сказано на стр. 202, (см. компотъ горячій изъ персиковъ).

30) РИСЪ СЪ ВАНИЛЬЮ СЪ ПЮРЕ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Riz à la vanille garni à la purée de fraise.

Сварить рисъ съ ванилью, какъ сказано выше, (см. яблоки съ рисомъ стр. 204), а когда будетъ готовъ, положить въ подслоенную сливочнымъ масломъ и обсыпанную мелкимъ сахаромъ форму ровно съ краями, наложить умѣренный прессъ и поставить въ горячую воду на паръ.

Протереть сквозь частое сито нужное количество земляники, положить столько же мелкаго сахару, размѣшать, а предъ отпускомъ выложить рисъ изъ рамки на блюдо, влить въ средину земляничное пюре и подавать горячимъ.

—

XI.

1) ЖЕЛЕ ИЗЪ ВЕСЕННИХЪ ФІАЛОКЪ.

Gelée printanière de violettes.

Взять нужное количество очищеннаго сиропу для желе, (полагая на каждую форму по одному фунту сахару) вскипятить на плитѣ, въ кипячій сиропъ положить очищенныя фіалки, покрыть бумагою и поставить на столъ; когда простынетъ, выжать въ него сколько окажется нужно изъ лимоновъ соку, положить свареннаго осетроваго клею,

по $^1/_8$ фунта на форму, процѣдить сквозь салфетку и поставить въ маленькой формѣ пробу на ледъ; когда застынетъ, влить въ желейную форму и застудить на льду. Предъ отпускомъ, обмочить форму въ теплую воду, покрыть сверху холоднымъ блюдомъ и, опрокинувъ на рукахъ осторожно, снять форму и подлить на блюдо фіалковаго сиропу.

2) КРЕМЪ БАВАРСКІЙ СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crême bavarois au marasquin.

Распустить въ соразмѣрной кастрюлѣ нужное количество клею осетроваго или телячьяго (полагая клею осетроваго на форму 3 лота, а телячьяго, сколько окажется нужно, сахару же на форму $^3/_4$ фунта), положить мелкій сахаръ и мѣшать на холодномъ мѣстѣ; когда начнетъ застывать, влить 2 рюмки мараскину и *сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, и когда будетъ готово, поставить пробу на ледъ и если окажется крѣпкимъ, влить въ форму и застудить на льду; предъ отпускомъ обмочить форму въ теплую воду, выложить на салфетку и обложить кругомъ маленькими *меренгами.

3) ЖЕЛЕ ИЗЪ БАРБАРИСУ.

Gelée d'épines-vinettes.

Положить въ кипячій для желе *сиропъ, очищеннаго барбарису и половину палочки ванили, вскипятить одинъ разъ на плитѣ и процѣдить сквозь сито въ каменную чашку, срѣзать съ 2-хъ лимоновъ верхнюю *цедру, и когда простынетъ, выжать по вкусу соку изъ лимоновъ,

положить нужное количество осетроваго клею, влить чайную ложку бѣлаго рому, размѣшать и поставить въ формочкѣ пробу на ледъ; между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ $1/4$ листа бумаги безъ клею, разщипать мелко, отлить на сито, осушить отъ воды, положить въ желе и размѣшать; потомъ процѣдить сквозь салфетку, (которая должна быть привязана углами къ ножкамъ опрокинутаго стула), и когда проба застынетъ, влить въ форму и застудить на льду какъ должно, а предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить кругомъ компотомъ изъ сливъ.

4) БЛАНМАНЖЕ МИНДАЛЬНОЕ СЪ ПОМЕРАНЦОВЫМЪ ЦВѢТОМЪ.

Blanc-manger d'amandes à la fleur d'orange.

Обварить кипяткомъ и очистить отъ верхней кожи нужное количество миндалю (полагая на форму полфунта миндалю, полфунта сахару и 4 лота осетроваго клею), изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по столовой ложкѣ холодной воды, дабы не образовалось масло; когда будетъ готово, развести молокомъ и процѣдить сквозь салфетку; оставшійся миндаль на салфеткѣ истолочь, развести процѣженнымъ миндальнымъ молокомъ, и процѣдить снова, потомъ положить сахаръ, осетровый клей и столовую ложку померанцовой воды (fleur d'orange), размѣшать и процѣдивъ сквозь салфетку, застудить на льду, а предъ отпускомъ выложить на блюдо.

Гарнируется тѣмъ же бланманже, разлитымъ въ маленькія формочки.

5) КРЕМЪ-ШАРЛОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ, СЪ МАРАСКИНОМЪ.

Crême-charlotte d'orange au marasquin.

Снять осторожно верхнюю корку съ апельсина, раздѣлить его слоями, потомъ очистить осторожно нижнюю, дабы не прорвать до соку, надѣть каждую часть на деревянную палочку, утвердить въ опрокинутый друшлакъ или терку и оставить апельсины въ такомъ положеніи, пока не высохнутъ.

Сварить изъ сахару рафинаду сиропъ для кармелевки фруктовъ; когда будетъ готовъ, поставить на столъ, и взявъ по одной штукѣ изъ приготовленныхъ апельсинъ, обмакивать въ сиропъ и ставить обратно на свое мѣсто; когда всѣ обкармелятся, снять осторожно съ палочекъ и уложить на подслоенный praванскимъ масломъ листъ или каменное блюдо; подслоить немного прованскимъ масломъ шарлотную форму, обмакивать въ горячій сиропъ край обкармеленнаго апельсина и укладывать въ шарлотную форму, (начиная съ средины апельсина) такъ, дабы внутренность формы составила одно цѣлое; за полчаса до отпуска, приготовить кремъ съ мараскиномъ (см. стр. 217), наполнить онымъ форму съ апельсинами и застудивъ на льду, выложить осторожно на салфетку.

6) ПУДИНГЪ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ РАЗНЫМЪ ИЗЮМОМЪ.

Pouding de marrons aux raisins de corinthe.

Отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить полтора

фунта мелкаго сахару, размѣшать, развести полбутылкою вскипяченныхъ сливкокъ, соединить 1 фунтъ *пюре изъ каштановъ и размѣшавъ снова, развести бутылкою молока, поставить на плиту и мѣшать; когда начнетъ густѣть, наблюдать, дабы желтки не заварились, отставить на край плиты и мѣшать пока будетъ готово; потомъ процѣдить сквозь сито и остудить на льду.

Заправить форму слѣдующимъ способомъ: взять умѣренной величины кадку (*), положить внизъ ровный кусокъ льда, всыпать на оный горсть соли, поставить на соль форму, обложить плотно кругомъ мелкихъ льдомъ, пересыпать солью и повторять это до верху, наблюдая, дабы форма во льду стояла прямо и твердо.

За 1½ часа до отпуска, влить мороженое въ форму, покрыть бумагою и крышкою и вертѣть; каждые же ¼ часа, очистивъ отъ соли верхъ, снять крышку и бумагу, осторожно размѣшать лопаткою, покрыть крышкою и чистою бумагою, прибавить льду и соли, вертѣть и повторять мѣшать, пока будетъ въ половину готово, потомъ влить стаканъ мараскину, размѣшать и положить полфунта *изюма для пудинговъ и полбутылки сбитыхъ *сливокъ, вертѣть снова, пока мороженое не будетъ совершенно готово; за 10 минутъ до отпуска поставить въ ледъ съ солью форму съ рантами, сложить въ нее мороженое, обровнять кругомъ

(*) Кадка для мороженаго должна имѣть внизу отверзтіе, дабы во всякое время удобно было выпущать со льда воду.

плотно, покрыть бумагою и крышкою, засыпать сверху льдомъ и солью и оставить въ такомъ положеніи до отпуска; потомъ очистить отъ льда, обмочивъ форму въ холодную воду, выложить на салфетку.

Подаются особо въ соусникѣ сбитые сливки, перемѣшанные съ мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ.

7) ЖЕЛЕ СЪ РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ.

Gelée macédoine de fruits.

Приготовить для маседуану фруктовъ или ягодъ изъ слѣдующихъ: *персиковъ, *абрикосовъ, *ананасовъ, *сливъ, *грушъ, *бергамотъ, *винограду, клубники, земляники, малины, апельсиновъ, яблоковъ и смородины (см. компотъ); когда будутъ готовы, взять изъ фруктовъ немного сиропу, прибавить *сиропу для желе и соотвѣтственное количество осетроваго *клею, размѣшать и снабдить по вкусу лимономъ, положить для очистки вымытой безъ клею бумаги и процѣдить сквозь салфетку; когда проба на льду застынетъ, влить въ форму немного желе, положить фруктовъ и застудить, налить снова желе, опустить фруктовъ, и продолжать пока форма не будетъ полна, а предъ отпускомъ, обмокнувъ въ теплую воду форму, выложить на блюдо, обложить однимъ изъ вышеупомянутыхъ фруктовъ компотомъ, и залить сиропомъ.

8) ПИРОГЪ МИНДАЛЬНЫЙ СО СБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

Nougat d'amandes et pistaches à la crême fouettée.

Ошпарить, очистить отъ верхней кожи и нашинковать мелко 1½ фун. сладкаго миндалю и ¼ фун. фисташекъ,

сложить на бумагу порознь и осушить въ тепломъ мѣстѣ.

Сварить до кармеля въ кандитеркой кастрюлѣ сиропъ изъ 1-го фунта сахару и когда оный станетъ желтѣть, положить въ него шинкованные миндаль и фисташки, размѣшать лопаткою и отставить на край плиты, дабы не остыло.

Заблаговременно подслоить прованскимъ масломъ шарлотную или бисквитную форму и маленькую безъ рапту крышку.

Положить немного миндальной массы на крышку, разровнять тонко (*) и положить на низъ формы: потомъ положить снова миндалю на крышку и разровнявъ какъ прежде, сложить въ форму, приложить край къ краю и обровнять, такимъ образомъ продолжать пока низъ и края формы не будутъ выложены, наблюдая, чтобы края положеннаго миндалю были плотно слеплены, стараться, чтобы миндаль при опущеніи его въ форму, былъ горячь, отъ чего онъ тотчасъ прилипаетъ къ холодному, который прежде былъ положенъ; когда будетъ совсѣмъ готово, то опрокинувъ на сито, снять форму осторожно, а пирогъ поставить въ сухое и теплое мѣсто; потомъ сбить соотвѣтственное количество сливокъ и размѣшать съ сахаромъ и толченою ванилью; а предъ самымъ отпускомъ положить пирогъ снова въ форму, наложить полно сбитыми сливками, покрыть салфеткою, положить на оную блюдо, перевернуть на рукахъ осторожно и снявъ форму, отпустить.

(*) Для разровниванія миндаля обыкновенно употребляется цѣльный лимонъ, кожа котораго намазывается прованскимъ масломъ, дабы къ оной не приставалъ сахаръ.

9) МОРОЖЕНОЕ МАЛИНОВОЕ СЪ МЕРИНГАМИ.

Plombières de framboises garni de méringués.

Взять очищенной малины сколько окажется нужно, полагая на $1\frac{1}{2}$ фунта сахару 1 фунтъ ягодъ, положить въ кипячій сиропъ и кипятить десятъ минутъ, потомъ отлить на сито и дать стечь сиропу совершенно; когда остынетъ, срѣзать верхнюю цедру съ 2-хъ лимоновъ, влить по вкусу соку изъ оныхъ и процѣдить сквозь салфетку.

Заправить форму для мороженаго въ ледъ, какъ сказано на стр. 220 (*). За полтора часа до отпуска влить мороженое въ форму, вертѣть и мѣшать, какъ сказано на стр. 220. Когда будетъ готово, выложить на салфетку и обложить *мерингами.

10) ЖЕЛЕ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Gelée d'ananas.

Сварить ананасъ, какъ сказано (см. ниже по алфавиту), выбрать на тарелку, въ сиропъ прибавить цедры съ 2 лимоновъ, осетроваго клею и по вкусу соку изъ лимоновъ же; когда остынетъ, положить для очистки бумаги, процѣдить сквозь салфетку и удостовѣрившись, что желе довольно крѣпокъ, влить немного въ форму, положить куски ананаса и застудивъ снова, влить желе, положить ананасы и повторять такимъ образомъ пока форма не будетъ полна; предъ отпускомъ выложить желе на блюдо, обложить маленькими формочками того же желе и подавать.

(*) Мороженое каждое пробуется слѣдующимъ способомъ: положить столовую ложку приготовленнаго мороженаго въ заправленную форму и вертѣть пять минутъ, послѣ того, каждый можетъ видѣть достоинство мороженаго, если оно окажется снѣжнымъ, то прибавить густаго сиропу, въ противномъ случаѣ прибавить воды.

11) КОМПОТЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ФРУКТОВЪ СЪ МАРМЕЛАДОМЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ.

Compots macédoine de fruits à la marmelade de fraise.

Приготовить разныхъ фруктовъ по количеству персонъ, какъ сказано выше, (см. маседуанъ стр. 221).

Протереть сквозь частое сито соотсвѣтственное количество земляники, сложить въ каменную чашку, положить столько же мелкаго сахару, размѣшать и поставить на ледъ.

Заправить въ ледъ съ солью серебряпную кастрюлю, наложить въ нее рядъ фруктовъ, залить земляничнымъ пюре, наложить снова фруктовъ, залить также и повторять до конца; предъ отпускомъ прибавивъ въ оставшійся пюре рюмку шампанскаго клико, залить сверху и подавать на салфеткѣ.

12) КРЕМЪ ЛЕЙЗЕНОВАННЫЙ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Crême anglo-française aux raisins de corinthe.

Отбить 8 желтковъ въ соразмѣрную кастрюлю, положить 1 фунтъ мелкаго сахару, развести $1\frac{1}{2}$ бутылками вскипяченныхъ сливокъ и мѣшать на огнѣ пока не начнетъ густѣть, тогда отставить на легкій огонь и продолжать мѣшать пока не загустѣетъ совершенно, (наблюдая тщательно, чтобы не заварилось); потомъ положить осетроваго или телячьяго *клею, процѣдить сквозь сито и мѣшать на льду, и когда станетъ застывать, положить *изюминки для крема и продолжать мѣшать пока совсѣмъ не загустѣетъ, потомъ влить въ форму и поставить на ледъ, а

предъ отпускомъ выложить на блюдо и обложить бисквитомъ.

13) КРЕМЪ ИЗЪ МОКСКАГО КОФЕ.

Crême au café moka.

Скипятить въ кастрюлѣ одну бутылку молока, и изжарить ½ фунта мокскаго кофе, и когда будетъ готовъ—высыпать изъ жаровни въ кипячее молоко, покрыть бумагою и крышкою, оставить пока не остынетъ, а потомъ процѣдивъ сквозь салфетку въ кастрюлю, положить на форму ¾ фунта мелкаго сахару; и 3 лота свареннаго осетроваго клею, размѣшать на льду; когда станетъ застывать, положить сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, вылить въ форму, застудить на льду, а предъ отпускомъ выложить на блюдо.

14) МОРОЖЕНОЕ АНАНАСНОЕ ВЪ ВАЗѢ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Vase d'oranges garni d'une glace d'ananas.

Приготовить и обкармелить нужное количество апельсиновъ, см. стр. 219 изъ которыхъ составить вазу.

Предварительно приготовляющій долженъ начертить рисунокъ на бумагѣ, какою формою и величиною должна быть ваза, потомъ разсчитать и разсортировать обкармеленные апельсины: потолще на постументъ, а потоньше на края вазы; когда все будетъ готово, подмазать низъ блюда прованскимъ масломъ и приступить къ приготовленію наономъ вазы, слѣдующимъ способомъ: обмочить край

обкармеленнаго апельсина въ горячій для кармелевки *сиропъ и приложить къ другому, отчего они тотчасъ слепятся и поступать такимъ образомъ съ каждымъ до окончанія вазы (*); ваза украшается кармелеванными фруктами, но должно соблюдать правильность, какъ въ приготовленіи оной, такъ и въ украшеніи; когда будетъ готова, поставить до отпуска въ сухое теплое мѣсто.

Взять нужное количество ананаснаго сиропу, соединить съ частію ананаснаго пюре, прибавить по вкусу соку изъ лимоновъ, положить одинъ сырой бѣлокъ и процѣдивъ сквозь сито, слить въ заправленную въ ледъ мороженую форму; потомъ закрыть ледъ полотенцемъ кругомъ, дабы не попадало соли, мѣшать не отступно лопаткою полтора часа, отъ чего мороженое подниметься и будетъ нѣжное, и наложить въ вазу ровно съ краями.

Въ мороженое по желанію приготовляющаго вливается: бѣлый ромъ, мараскинъ или шампанское.

15) ПИРОГЪ ДИПЛОМАТОВЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Gâteaux deplomatique aux fruits.

Испечь нужное количество *бисквитовъ и сформировать изъ пластовъ онаго круглый пирогъ на блюдѣ.

Приготовить фруктовъ какъ для маседуану; потомъ влить полбутылки мараскину на тарелку, обмакнуть пластъ бисквита въ оный и положить на то блюдо, на которомъ бу-

(*) При слепливаніи апельсиновъ, должно старатся ставить ихъ на своемъ мѣстѣ съ перваго раза

детъ подаваться пирогъ за столъ; сверхъ бисквита наложить рядъ разныхъ фруктовъ, обмочить другой пластъ, наложить снова фруктами и т. д.; верхній же бисквитъ и кругомъ залить заварнымъ *глазуромъ и убрать свѣжими или вареными фруктами. Средина убирается красиво вырѣзанными цукатами, а кругомъ очищеннымъ крупнымъ виноградомъ, но не раньше, какъ предъ самымъ отпускомъ.

16) ЖЕЛЕ АНАНАСНОЕ НА РАКОВИНАХЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Gelée de fruits en coquilles.

Сказанный желе изъ ананасовъ, на стр. 223, разлить въ формочки для раковинъ и застудить на льду; на каждую раковину влить по ложкѣ желе, положить по ломтику ананаса и застудить на льду; за 10 минутъ до отпуска выложить изъ формочекъ желе на средину раковины, обложить кругомъ крупною земляникою и убрать крутонами изъ фруктоваго желе.

17) ТОРТЪ ВѢНСКІЙ, СЪ ЖЕЛЕ, ИЗЪ ВИНА ШАМПАНСКАГО.

Flan à la viennoise garni d'une gelée au vin de champagne.

Приготовить нужное число круглыхъ крышекъ одинаковой величины, подслоить оныя масломъ и наливъ массою для *женвасу, испечь въ горячей печкѣ до готовности; когда будутъ готовы, сложить одинъ на другой, обровнять кругомъ, нижнихъ два кружка оставить цѣльными, а изъ остальныхъ вынуть средину круглою выемкою. Если пирогъ понадобится большаго размѣра, то вырѣзать средину четырехъ-угольно, потомъ

положить на блюдо немного * абрикосоваго мармеладу, на мармеладъ наложить нижній кружокъ женвасу, смазать мармеладомъ, наложить второй кружокъ, смазать снова и продолжать такимъ образомъ до верху, а верхній слой снаружи и въ срединѣ покрыть гладко мармеладомъ и поставить въ холодное мѣсто.

Взять соотвѣтственное количество * сиропа для желе, положить цедры съ лимоновъ, осетроваго клею, влить шампанскаго вина, по вкусу лимоннаго соку и, размѣшавъ, процѣдить въ кастрюлю, поставить на ледъ; когда застынетъ въ половину, выложить въ приготовленный пирогъ, залить сверху остальнымъ желе, ровно съ краями и застудить; предъ отпускомъ облить кругомъ шампанскимъ.

18) БИСКВИТЪ ГЛЯСОВАННЫЙ ШОКОЛАДОМЪ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Biscuit glacé au chocolat garni de plombières.

Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ форму для бисквита.

Приготовить * бисквитъ обыкновенный (*), налить въ форму, и поставить на 2 часа въ умѣренно-горячую печку; когда будетъ готовъ, вынуть и выложивъ изъ формы осторожно, остудить.

Вырѣзать выемкою ровно кружокъ па срединѣ, оставить края, очистить изъ средины мякишъ, заглясеровать

(*) Прибавляется на 12 яицъ $^{1}/_{8}$ картофельной муки въ обыкновенный * бисквитъ.

края и кругомъ шоколаднымъ *глазуромъ и поставить въ теплое мѣсто.

Отбить въ кастрюлю 8 желтковъ, положить $1\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, размѣшать, развести полбутылкою кипяченныхъ сливокъ, положить очищеннаго и мелко изрубленнаго 1 фунтъ сладкаго и $\frac{1}{8}$ горькаго миндаля, размѣшать, развести бутылкою молока, поставить на плиту и мѣшать, пока не станетъ густѣть; потомъ сдвинуть на край плиты и продолжать мѣшать; когда загустѣетъ какъ должно, протереть сквозь салфетку такъ, чтобы миндаль остался совершенно сухимъ и слить въ заправленную въ ледъ мороженную форму; за полтора часа начать вертѣть и когда мороженое въ половину будетъ готово, положить постепенно бутылку сбитыхъ сливокъ, размѣшивать до гладкости и продолжать вертѣть, пока мороженое не будетъ готово; предъ отпускомъ выложить въ бисквитъ ровно съ краями, возвысивъ средину.

19) МЕРИНГА СО СБИТЫМИ СЛИВКАМИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Grand meringue à la française garni.

Испечь нужное количество *меринговъ для гарниру и поставить въ сухое мѣсто. Подслоить прованскимъ масломъ немного форму для меринги.

Приготовить *сиропу* для кармелевки фруктовъ, и когда будетъ готовъ, поставить на столъ сиропъ, мерингу и форму и сдѣлать слѣдующимъ способомъ: положить колечко изъ меринги на средину формы чистою стороною къ низу, потомъ обмокнуть въ сиропѣ другое колечко и приле-

пить къ первому, а третье ко второму и т. д. повторять до нужной величины (*); когда будетъ готовъ, снять осторожно на сито и поставить въ сухое мѣсто.

За 15 минутъ до отпуска, взять соотвѣтственное количество сбитыхъ сливокъ, размѣшать съ мелкимъ сахаромъ и пюре земляничнымъ, наложить на блюдо какъ можно выше, накрыть мерингою и выпустить изъ конверта въ каждое колечко меринги, по каплѣ малиноваго желе.

20) МУСЪ КОФЕЙНЫЙ СЪ ГАРНИРОМЪ.

Mousse de café moka garni.

Изжарить чашку хорошаго кофе, смолоть, всыпать въ кофейникъ, залить 4-мя чашками кипятку и процѣдивъ сквозь мѣшокъ въ большую каменную чашку, положить фунтъ мелкаго сахару, бутылку ординарныхъ сырыхъ сливокъ и бутылку молока; за 2 часа до отпуска, поставить чашку въ ледъ, приготовить сито и шумовку, и сбивать деревяннымъ вѣничкомъ какъ можно сильнѣе, когда образуется сверху пѣна, снимать шумовкою на сито и сбивать пока весь кофе не обратится въ пѣну; потомъ приготовить во льду съ солью мороженную форму, обложить бумагою и сложить осторожно въ оную вышесказанную пѣну; когда будетъ полна, покрыть бумагою и крышкою, засыпать крышку солью и льдомъ, оставить пока не замерзнетъ; (для

(*) Обмакивать какъ можно меньше и класть мерингу на свое мѣсто съ разу и не передвигать, въ противномъ случаѣ пирогъ снаружи не будетъ имѣть должнаго виду.

средней величины формы достаточно часа, чтобы заморозить мусъ, для большой же требуется больше и времени); предъ отпускомъ очистить отъ льду, снять осторожно крышку и верхнюю бумагу, выложить изъ формы на салфетку, снять остальную бумагу и подавать, обложивъ кругомъ обыкновенною *мерингою.

21) КОРЗИНКА ИЗЪ МИНДАЛЬНАГО ТѢСТА СЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫМЪ КРЕМОМЪ.

Corbeille en pâte d'amandes garnie à la crême aux fraises.

Шмуръ миндальный. Ошпарить въ горячей водѣ, очистить отъ верхней кожи и изрубить мелко миндаля сладкаго 1/2 фунта, истолочь въ каменной ступкѣ, положить 1/2 фунта мелкаго сахару, 1/4 фунта муки и 4 яичные бѣлка, протолочь, размѣшать и выложивъ на подслоенный бѣлымъ воскомъ листъ, поставить въ горячую печку; когда будетъ въ половину готово, вынуть, надрѣзать круглою выемкою соотвѣтственной величины кружковъ и поставить снова въ печку.—Между тѣмъ подслоить масломъ большую для корзинки форму и нѣсколько тартлетныхъ формочекъ.

Когда тѣсто получитъ колеръ какъ должно, подрѣзать тонкимъ ножемъ, снимать осторожно съ листа по одной штукѣ и выкладывая опыя въ подслоенные формы, прижимать плотно низъ и бока, края загнуть полукругло, въ видѣ корзинки (*); когда будутъ готовы, смазать края яйцомъ, обсыпать рубленными фисташками и поставить въ сухое мѣсто.

(*) Выполнять съ поспѣшностію, ибо когда тѣсто остынетъ, то сдѣлать сего невозможно.

КРЕМЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ.

Процѣдить въ кастрюлю нужное количество клею осетроваго или телячьяго, положить мелкаго сахару и мѣшать на льду пока не остынетъ; потомъ положить очищенной цѣльной земляники и сбитыхъ сливокъ, размѣшать, выложить въ соотвѣтственные корзинкамъ величины формы и застудить на льду.

Предъ отпускомъ выложить изъ формъ кремъ въ корзинки, сверху обложить земляникою въ видѣ корзиночныхъ ручекъ, уложить на блюдо съ салфеткою, въ средину корзинку большую, а кругомъ маленькія.

22) ЖЕЛЕ ВИШНЕВЫЙ, СЪ ВИНОМЪ ТОКАЙСКИМЪ.

Gelée de serises au vin de tocai.

Закипятить на плитѣ изъ фунта сахару сиропу для желе, положить въ него очищенныхъ безъ косточекъ фунтъ вишень и закипятивъ еще разъ, поставить на столъ, косточки истолочь мелко въ каменной ступкѣ, налить стаканъ токайскаго вина и закипятить на плитѣ; потомъ соединить ихъ съ сиропомъ, процѣдить сквозь сито, снабдить по вкусу лимономъ, положить для очистки бумаги и нужное количество осетроваго клею и процѣдивъ снова сквозь салфетку, слить въ форму и застудить на льду; предъ отпускомъ выложить на блюдо, обложить компотомъ изъ винограда и подавать.

23) ВАФЛИ МИНДАЛЬНЫЯ СЪ ЗЕМЛЯНИКОЮ.

Gaufres d'amandes garnies de fraises.

Приготовить нужное количество шмуру изъ миндаля

и поступить во всемъ, какъ сказано выше на стр. 231; когда будетъ въ половину готовъ, нарѣзать продолговато-четырехъ-угольными пластами и поставить обратно въ печку.

Между тѣмъ приготовить тонкій деревянный валёкъ и когда шмуръ заколеруется, вынуть изъ печки, подрѣзать, и по одному выкладывать на валекъ и тотчасъ, не остудивъ, слепить края вмѣстѣ, такъ чтобы вафли имѣли видъ длинной трубочки, оставить въ такомъ положеніи, пока нѣсколько окрѣпнутъ; потомъ снять съ валька на сито положить другой и поступать такимъ образомъ до послѣдняго, выбирая напередъ съ листа тѣ пласты, которые заколеровались, а также не пересушить и не остудить ихъ на листѣ.

Когда будутъ готовы, обмокнуть края въ бѣлокъ и обсыпавъ рубленными фисташками, поставить въ сухое мѣсто.

Перебрать соотвѣтственное число земляники, опустить въ холодную воду и тотчасъ осушивъ на салфеткѣ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, и размѣшавъ, дабы земляника покрылась сиропомъ, наложить въ средину приготовленныхъ трубочекъ, уложить на салфетку и подавать.

24) КОРЗИНКИ ИЗЪ МЕРИНГИ СЪ МОРОЖЕНЫМЪ.

Petits corbeilles de méringues garnies de plombières.

Подслоить прованскимъ масломъ и вытереть бумагою нужное число тартлетныхъ формочекъ.

Испечь соотвѣтственное количество меринги для крема и сложить на сито.

Сварить *сиропу для кармелевки, и когда будетъ готовъ, обмакивать меринги въ сиропъ по одной штукѣ, клеить и укладывать одну съ другою въ тартлетную формочку, такъ чтобы образовалась корзинка съ ручкою и сдѣлать подобно 2-ю и 3-ю до послѣдней.

Предъ отпускомъ наложить осторожно земляничнаго мороженаго полныя корзинки и уложивъ оныя на салфетку, подавать.

МОРОЖЕНОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ.

Протереть сквозь сито нужное количество земляники, (полагая на фунтъ земляники фунтъ сахару) положить въ каменную чашку, развести густымъ сиропомъ, снабдить по вкусу сокомъ изъ лимоновъ, и процѣдивъ сквозь частое сито, влить въ заправленную въ ледъ мороженную форму; за полтора часа до отпуска, начать вертѣть и когда будетъ готовъ, поступить какъ сказано выше.

25) ЖЕЛЕ МАСЕДУАНЪ ИЗЪ ФРУКТОВЪ, ВЪ СТАКАНЧИКАХЪ.

Gelée macédoine de fruits au naturel.

Приготовить желе и фрукты, какъ сказано выше на стр. 221, и когда будетъ готово, налить немного желе въ стаканчики, положить фрукты и застудить на льду; потомъ влить еще немного желе, прибавить фруктовъ и заливъ

полнѣе, застудить какъ должно; предъ отпускомъ вынуть и вытереть стаканчики, уложить на салфетку и подавать (*).

26) ТОРТЪ БИСКВИТНЫЙ СЪ АБРИКОСНЫМЪ ЖЕЛЕ.

Flan de biscuits garni à la gelée d'abricots.

Испечь бисквиту сколько окажется нужнымъ, изрѣзать на 4-хъ-угольные пласты, сложить на блюдо, обровнять какъ должно и вырѣзать средину, а 2 пласта нижніе оставить цѣльными; потомъ перемазать каждый пластъ абрикоснымъ мармеладомъ, замаскировать, убрать верхъ и бока бѣлымъ *глазуромъ, (изъ конверта) осушить въ печкѣ и поставить на холодное мѣсто.

Сварить соотвѣтственное количество компоту изъ *абрикосовъ и выбрать на сито.

Въ сиропъ прибавить осетроваго клею, цедры лимонной, по вкусу соку лимоннаго, ложку бѣлаго рому, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку и застудить на льду; когда въ половину застынетъ, влить въ приготовленный тортъ немного желе, наложить рядъ компоту и заливъ снова желе, повторять до верху и застудивъ, подавать.

27) ЖЕЛЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ СЪ ФРУКТАМИ.

Chartreuse de marrons au fruits.

Взять на форму желе, $1/2$ фунта пюре изъ каштановъ, размѣшать въ кастрюлѣ до гладкости, развести 2-мя рюмками мараскину и поставить въ холодное мѣсто.

(*) Для сего желе употребляется осетроваго клею половина т. е. на 10 персонъ 2 лота.

Приготовить желе и фрукты, какъ сказано на стр. 221, раздѣлить оное на двѣ половины; изъ первой половины влить немного въ форму и поставить на ледъ, а вторую половину развести пюре изъ каштановъ и мѣшать на льду пока не начнетъ застывать, тогда положивъ всѣ фрукты, размѣшать осторожно, наложить рядъ смѣси въ приготовленную форму, застудить и залить сверху желе; когда желе застынетъ, положить опять рядъ смѣси и повторять такимъ образомъ до верху формы; предъ отпускомъ выложить на блюдо и облить мараскиномъ.

28) ВАЗА ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ СЪ КОМПОТОМЪ ИЗЪ ЧЕРНОСЛИВА.

Vase d'oranges glacé garnie d'une compots de pruneaux.

Закармелить апельсины и составить изъ нихъ вазу, какъ сказано выше на стр. 225.

Обланжирить въ водѣ соотвѣтственное количество французскаго чернослива, отлить на друшлакъ, вынуть осторожно изъ средины косточки, а вмѣсто косточекъ положить въ черносливъ очищеннаго сладкаго миндаля, сложить въ шарлотную форму, налить сиропомъ, влить рюмку мараскину и по пропорціи малиноваго желе, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готовъ, поставить на ледъ и помѣшать нѣсколько разъ пока застынетъ, дабы внутрь наполнилась желе; предъ отпускомъ выбрать на рѣшетку, осушить отъ желе и наложить въ вазу.

Въ сиропъ прибавить мараскину, процѣдить сквозь сито и подавать особо въ соусникѣ.

29) КРЕМЪ ОРѢХОВЫЙ СЪ ФИСТАШКАМИ.

Crême de noisettes et pistaches.

Очистить фунтъ грецкихъ орѣховъ, изрубить мелко и истолочь въ ступкѣ, (подливая по немногу холодною водою, чтобы не замаслились) выбрать въ кастрюлю, отбить въ нихъ 6 желтковъ, положить фунтъ мелкаго сахару, развести бутылкою вскипяченныхъ сливокъ и заварить на легкомъ огнѣ постоянно мѣшая, какъ сказано на стр. 224; когда будетъ готовъ, положить 4 лота свареннаго осетроваго клею, процѣдить или протереть сквозь салфетку въ кастрюлю и мѣшать на льду, а когда начнетъ застывать, положить очищенныхъ и мелко изрубленныхъ ½ фунта фисташекъ, размѣшивать и прибавлять сбитыхъ сливокъ, сколько позволитъ клей, потомъ вылить въ форму и застудить какъ должно. Предъ отпускомъ выложить на салфетку и подавать.

30) ЖЕЛЕ ИЗЪ АЙВЫ СЪ ОБСАХАРЕННЫМИ РОЗАМИ.

Gelée de goyave au rosettes confites.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество айвы, разрѣзать по поламъ, зернушки и внутреннія жилки вынувъ изъ средины до-чиста, варить въ сиропѣ до мягкости, выбрать на сито и осушить салфеткою.

Въ сиропъ же, въ которомъ варились айвы, прибавить цедры съ 2-хъ апельсиновъ и 1-го лимона и влить соку изъ оныхъ столько, сколько по вкусу нужно, положить по пропорціи осетроваго клею и немного мытой бумаги для очистки, размѣшать все вмѣстѣ, процѣдить сквозь салфетку

и прибавивъ стаканъ мальвоази, — поставить въ холодное мѣсто.

Нащипать розовыхъ листьевъ и положить на салфетку.

Приготовить сахарный сиропъ для кармелевки фруктовъ, и когда будетъ готовъ, брать щипчиками по розовому листку, обмакивать въ сиропъ и выкладывать на рѣшетку съ поспѣшностію; когда всѣ листки будутъ обсахарены, наложить въ айву, потомъ влить въ форму немного желе и застудить на льду, а остальной желе приготовить полузастывшимъ; за ¼ часа до отпуска, положить айву съ розовыми листками въ форму, закрыть другою половиною плотно, такъ чтобы желе не прошелъ внутрь, залить полузастывшимъ желе и застудить на льду; предъ отпускомъ выложить изъ формы на блюдо и обложить кругомъ засахаренными розовыми листками.

—

САЛАТЫ.

Латукъ по-провански. Отдѣлить отъ кореньевъ листки молодаго ранняго латуку, перемыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ.

Качанной же латукъ очистить отъ верхняго заленаго листа, разрѣзать качанъ на восемь частей, вымыть въ холодной водѣ и осушить на салфеткѣ.

Предъ отпускомъ приготовить въ салатникѣ соотвѣтственное количество *провансктго соусу, размѣшать съ вышесказаннымъ латукомъ и подавать съ жаркимъ.

Латукъ со сметаною. Взять отъ крутосваренныхъ яицъ 6 желтковъ, размять въ салатникѣ до гладкости, положить 10 столовыхъ ложекъ хорошей сметаны, по вкусу соли, перцу и уксусу астрагону, рубленнаго зеленаго кервелю, укропу и астрагону, размѣшатъ, положить соотвѣтственную пропорцію очищеннаго, вымытаго и осушеннаго на салфеткѣ латуку, съ частію очищенныхъ и шинкованныхъ свѣшихъ огурцовъ, размѣшать и подавать. (Пропорція на 10-ть персонъ).

Латукъ натурально. Влить въ салатникъ 4 столовыя ложки прованскаго масла и 2 ложки уксусу астрагону, положить соли, перцу, рубленной зелени, астрагону, кер-

велю и укропу, размѣшать, положить приготовленный латукъ, перемѣшать и подавать. Любители прибавляютъ чайную ложку французской горчицы.

Латукъ по-италіански. Изрубить мелко очищеннаго чеснoку, положить въ салатникъ, залить прованскимъ масломъ и отставить на полчаса; потомъ прибавить по вкусу уксусу, соли и перцу, положить приготовленный латукъ, размѣшать и подавать.

Латукъ съ анчоусами. Въ выше сказанный латукъ по-италіански положить мелко изрѣзанные филеи изъ анчоусовъ.

Салатъ французскій натурально. Приготовляется подобно латуку (см. на стр. 239).

Салатъ французскій съ настурціею. Сверхъ заправленнаго салату, положить очищенныхъ и вымытыхъ цвѣтовъ настурціи и окропить сверху уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Салатъ цикорій натурально. Очищенные, вымытые и осушенные на салфеткѣ, листки цикоріи заправить подобно латуку.

Цикорій по-нѣмецки. Приготовляется подобно латуку натурально, съ рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ.

Салатъ андивій. Поступать подобно цикорію.

Андивій по-провански. Поступать какъ сказано латукъ съ прованскимъ соусомъ.

Салатъ кресъ огородный. Срѣзать съ корней нужное количество кресу, положить въ большую чашку, налить водою, собрать друшлаковою ложкою всплывшіе на верхъ сѣмяна до чиста, потомъ выбрать на сито и оставить, пока вода не стечетъ совершенно, а предъ отпускомъ, положить въ салатникъ, залить сверху приготовленнымъ для латука натурально масломъ и не мѣшая подавать на столъ; размѣшивается за столомъ въ то время, когда берутъ на тарелки, ибо перемѣшавъ ранѣе потеряется видъ.

Кресъ по-италіански съ шарлотомъ. Очистить и вымыть кресъ, какъ сказано выше, нарѣзать мелко зеленаго шарлоту, перемѣшать съ кресомъ и наложить въ салатникъ, а предъ отпускомъ полить приготовленнымъ для салату *масломъ. (См. латукъ натурально).

Кресъ ключевой или *Бобовникъ.* Очистить однѣ листки, вымыть до чиста въ водѣ и осушить на ситѣ; предъ отпускомъ размѣшать въ салатникѣ съ соусомъ прованскимъ. Кресъ ключевой бываетъ и зимою у колодезныхъ теплыхъ ручейковъ.

Кресъ ключевой съ яблоками. Въ очищенный и вымытый кресъ, положить очищенныхъ и изшинкованныхъ яблоковъ, залить приготовленнымъ для латуку натурально соусомъ и размѣшать.

Салатъ изъ разной зелени. Очистить и вымыть изъ выше сказанныхъ зеленыхъ травъ нужное количество,

сложить въ салатникъ кусками, каждую отдѣльно; предъ отпускомъ залить соусомъ для салату и не мѣшая подавать за столъ.

Селлерей зеленый. Очистить верхній листъ изъ французскаго селлерея, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать мелко, заправить уксусомъ, масломъ, солью, перцемъ, наложить въ салатникъ и подавать.

Селлерей съ артишоками. Очистить и вымыть какъ должно рѣпчатаго селлерея и низы артишоковъ, изрѣзать круглыми тоненькими ломтиками и за полчаса до отпуска, залить прованскимъ масломъ, снабдить по вкусу уксусомъ, солью, перцемъ и размѣшавъ съ рубленою зеленою петрушкою, астрагономъ и укропомъ, подавать.

Селлерей по-нѣмецки. Уварить до мягкости нужное число рѣпчатаго селлерея, остудить въ холодномъ мѣстѣ, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать ломтиками, заправить подобно латуку натурально и подавать.

Салатъ картофель съ бобами. Отваренный картофель нарѣзать ломтиками, снабдить по вкусу солью и перцемъ, прибавить сваренныхъ и осушенныхъ отъ воды бѣлыхъ бобовъ и перемѣшать соусомъ для салата.

Картофель съ яблоками. Изрѣзавъ ломтиками очищенный картофель и яблоки, сложить въ салатникъ, залить соусомъ для салату и перемѣшать съ зеленью.

Картофель съ зеленью. Нарѣзать ломтиками очищеннаго и свареннаго картофеля и заливъ соусомъ для салата, перемѣшать и отпустить.

Салатъ свекла. Сварить до мягкости нужное количество свеклы, когда будетъ готова, слить воду, остудить въ холодномъ мѣстѣ, очистить и изрѣзать правильно, четырехъ-угольно продолговатыми, ломтиками или вырѣзать длинною выемкою, сложить въ салатникъ, заправить по вкусу солью, перцемъ, уксусомъ, прованскимъ масломъ, частію рубленной зеленой петрушки, укропомъ, астрагономъ, кервелемъ и шарлотомъ, размѣшать все вмѣстѣ и подавать.

Свекла маринованная. Сваренную и очищенную свеклу нарѣзать тонкими ломтиками, наложить рядъ въ стеклянную банку, пересыпать тертымъ хрѣномъ, покрыть снова рядомъ свеклы, пересыпать хрѣномъ и продолжать, пока банка не будетъ полна; потомъ залить отвареннымъ уксусомъ для маринаты на 24 часа и подавать.

Свекольникъ зимній. Свекла, находящаяся въ погребѣ въ землѣ, даетъ отростки блѣдно-розоваго цвѣта, которые снявъ, очистить, вымыть и заправить подобно латуку натурально.

Салатъ маседуанъ весенній и зимній. См. по алфавиту.

Огурцы свѣжіе натурально. Ранніе огурцы подаются за столъ цѣльными.

Огурцы съ рубленною зеленью. Очистить какъ должно свѣжіе огурцы, нарѣзать тоненькими ломтиками и предъ

отпускомъ заправить уксусомъ, прованскимъ масломъ, солью, перцемъ, изрубленною разною зеленью, размѣшать и подавать.

Огурцы по-польски со сметаною. Очистить, нарѣзать ломтиками и заправить какъ латукъ со сметаною, стр. 238.

Огурцы свѣжепросольные. Положить на 3 минуты въ горячую воду, назначенные для соленья свѣжіе огурцы, и выбрать въ холодную воду, наложить въ стеклянную банку или каменный горшокъ рядъ листа черной смородины и укропу, положить на оные рядъ огурцовъ, переложить снова листомъ и продолжать такимъ образомъ, пока банка будетъ полна; потомъ покрыть сверху листомъ, положить два кусочка очищеннаго хрѣну, покрыть деревяннымъ кружечкомъ, залить умѣренно соленою водою и оставить въ комнатѣ на 24 часа.

Огурцы соленые натурально. Много есть способовъ и средствъ солить огурцы, почему оные и бываютъ различны вкусомъ и видомъ; одинъ способъ удерживаетъ огурецъ въ зеленомъ видѣ, другой сохраняетъ первобытную его твердость, третій придаетъ огурцамъ пріятный вкусъ.

Предлагаю способъ послѣдній: сохранить огурецъ зеленымъ, твердымъ и въ натуральномъ вкусѣ, есть средство самое легкое, но не всѣмъ извѣстное.

Для соленія огурцовъ должна быть очищена заблаговременно посуда, т. е. кадки или боченки, слѣдующимъ способомъ: положить въ чистую посуду сухихъ: тмину, маіорану

и укропу, залить кипяткомъ, взболтать хорошенько, покрыть и оставить пока не остынетъ; потомъ остывшую воду слить и снова залить чистымъ кипяткомъ, а 3-й разъ, вымыть холодною чистою водою, вытереть до суха и поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить соленой воды, полагая на каждое ведро по $^3/_4$ фунта соли, положить соль въ деревянную посуду, налить водою и мѣшать пока не разойдется совершенно, а потомъ поставить въ холодное мѣсто.

Приготовить листу: вишневаго, съ черной смородины, немного хрѣноваго (*) и астрагоноваго и перемѣшать вмѣстѣ; когда все будетъ готово, зарыть кадку или боченокъ въ ледъ и остудивъ до холоднаго состоянія, приготовить огурцы, стараясь, чтобы съ обѣихъ сторонъ оныхъ корешки не были плотно обрѣзаны, и вымыть тѣ, которые были въ землѣ, а чистой огурецъ не мять, осторожно наложить ими рядъ въ посуду, на разостланный въ низу оной листъ, покрыть снова листомъ же, наложить огурцы и продолжать такимъ образомъ, покуда посуда не будетъ полна, потомъ залить самою холодною, соленою водою, закупорить плотно въ боченкѣ, а въ кадкѣ покрыть кружкомъ, закрѣпить такъ, дабы разсолъ всегда былъ сверху, закупорить и заложить льдомъ до употребленія.

Свѣжій не мятой огурецъ въ вишневомъ, дубовомъ и

(*) Хрѣноваго листа кладется сотенная доля противъ листа вишневаго и укропу, а въ замѣнъ прибавляется листа дубоваго.

хрѣновомъ листѣ, держится во льду очень долго въ натуральномъ видѣ, и листъ черной смородины, астрагонный и укропъ даютъ разсолу пріятный вкусъ; во льду на ледникѣ огурецъ не скоро окисаетъ, если ранѣе все остужено, какъ сказано выше, въ противномъ случаѣ, если вода солена, кадка, листъ или огурцы во льду теплыми будутъ закупорены, то окиснутъ съ неимовѣрною скоростію. Весь секретъ въ соленіи не закупоривать теплыми.

Боченки заливаются до половины, потомъ закупориваются дномъ какъ должно и въ просверленное въ днѣ отверстіе доливается полно разсоломъ; потомъ обвернувъ въ холстъ деревянную пробку, закупорить плотно, такъ какъ закупоривается вино, дабы при поворачиваніи боченка, не слышно было колыханія въономъ и зарыть въ ледъ до употребленія.

Подобно приготовленные маленькіе боченки вкладываются въ большой, также закупоренный боченокъ и опускаются въ воду, т. е. въ рѣку, прудъ или колодезь, если второй боченокъ закупоренъ такъ тщательно, что вода внутрь онаго не попадаетъ, то огурцы бываютъ съ отличнымъ, несравненнымъ вкусомъ.

Этимъ способомъ закупориваются для сохраненія яблони, груши, сливы и прочіе фрукты; снимая прямо съ дерева кладутъ въ боченокъ въ перекладку съ вишневымъ листомъ, и когда будетъ наложенъ полонъ, закупорить не наливая никакого разсола, засмолить, положить во второй боченокъ, закупорить также и снова засмолить, потомъ привязать грузъ и опустить въ воду.

Огурцы въ тыквѣ. Вырѣзать сверху отверстіе въ тыквѣ, очистить средину какъ должно отъ сѣмянъ и мягкости, вытереть до суха полотенцемъ и остудивъ на льду, наложить огурцы какъ сказано выше, въ перекладку съ листомъ, положить въ каждую тыкву по одному зубцу чесноку, закрыть сверху, завязать веревкою плотно, уложить въ кадку одинъ на другой, перекладывая листомъ, залить разсоломъ, покрыть кружкомъ и наложить прессъ; закупорить и покрыть льдомъ до употребленія.

Огурцы въ капустѣ. Каждый огурецъ ввернуть въ капустный листъ и уложивъ подобно сказаннымъ выше, истолочь въ ступкѣ немного чесноку, развести соленою водою, залить и закупорить до употребленія.

Арбузы. Солятся подобно огурцамъ, (см. соленые огурцы натурально).

Огурцы съ свеклою. Въ соленые огурцы положить сваренной до мягкости и очищенной свеклы и оставить безъ употребленія на 15 дней, потомъ подавать съ огурцами.

Маринованные огурцы и огурчики. Перебрать и вымыть нужное количество въ половину дозрѣлыхъ огурцовъ или маленькихъ огурчиковъ, обварить въ кипячемъ съ пряностями уксусѣ, вылить въ каменную чашку и поставить покрытыми въ холодное мѣсто. На другой день слить съ нихъ уксусъ закипятить снова, обварить и поступить подобно 1-му разу, на 3-й день повторить туже операцію, а на 4-й зава-

рить на огнѣ, отлить на сито и остудить; потомъ уложить въ банку, залить отвареннымъ холоднымъ *уксусомъ для маринаты, покрыть сверху лавровымъ листомъ и сухимъ астрагономъ и залить прованскимъ масломъ, сверхъ банки наложить кружокъ, обвязать размоченнымъ воловьимъ пузыремъ, обсушить и держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

Подобному приготовленію подлежатъ: зеленые бобы, маленькій лукъ, молодая кукуруза, цвѣтная капуста; смѣсь разной маринаты именуютъ пиклями.

Грибы маринованные. Всѣ грибы подлежатъ одинакову способу мариновки; въ тотъ день, въ который набраны молодые грибы, перебрать и очистить ихъ какъ должно, вымыть въ холодной водѣ, отдѣлить шляпки отъ корней и положить прямо въ соленой кипятокъ; когда заварятся, отлить на друшлакъ, не переливая холодною водою, остудить какъ должно, уложить въ банку, залить отвареннымъ холоднымъ уксусомъ для маринаты, положить въ средину деревянной кружечикъ, дабы грибы не поднимались, залить сверху уксусомъ и прованскимъ масломъ, покрыть банку кружкомъ и обтянуть обмоченнымъ пузыремъ, когда обсохнетъ, и поставить въ холодное мѣсто. Корешки также могутъ быть вмѣстѣ маринованные.

Рыжики соленые. Очистить молодые рыжики, вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, дабы песку не осталось, отрѣзать корешки отъ шляпокъ, положить въ соле-

ную кипячую съ пряностями воду и вскипятивъ одинъ разъ, выбрать друшлаковою ложкою на сито, остудить какъ должно, уложить въ деревянную или каменную посуду корнями вверхъ, залить немного холоднымъ разсоломъ, въ которомъ кипѣли рыжики, покрыть деревяннымъ кружкомъ, наложить умѣренный прессъ, дабы разсолъ былъ сверхъ оныхъ и поставить въ холодный погребъ покрытыми.

Рыжики не потеряютъ цвѣту и будутъ долго въ одинаковомъ вкусѣ, если тщательно будутъ слѣдить за начинавшуюся образовываться сверху плесенью; въ противномъ же случаѣ дѣлаются черными и теряютъ вкусъ.

Грузди и волнушки. Солятся подобно рыжикамъ. Многіе для того чтобы избавиться горечи въ груздяхъ, мочатъ ихъ въ холодной водѣ по 2-е сутокъ и потомъ солятъ; подобно соленые грузди и волнушки подвергаются скорой порчѣ, а чтобы устранить отъ нихъ эту горечь, должно обланжирить дважды, прежде въ обыкновенной кипячей водѣ кипятить пять минутъ, потомъ выбрать друшлаковою ложкою въ соленый для рыжиковъ кипятокъ и поступить какъ сказано выше.

Способъ приготовлять или квасить шинкованную капусту: Нашинковать ножемъ или на машинѣ для шинковки капусты устроенной, нужное количество листа бѣлой капусты, перемѣшать съ солью и съ сухимъ анисомъ въ зернѣ или тминомъ и уложить въ очищенную для капусты кадку, дно которой должно вымазать изъ ржаной муки тѣстомъ и выслать капустнымъ ли-

стомъ, умять ее какъ должно и оставить въ тепломъ мѣстѣ два дня, дабы горечь нѣсколько вышла и начала закисать; потомъ наложить деревянный кружекъ и соотвѣтственной тяжести прессъ, вынести въ погребъ и не начинать ранѣе того времени, пока не окиснетъ совершенно; капусту для употребленія должно брать сверху рядами и наблюдать, дабы разсолъ всегда былъ выше пресса. Рубленная капуста подлежитъ подобному же приготовленію.

Въ шинкованную капусту любители кладутъ въ перекладку яблоки или бруснику, съ которыми оная закисаетъ, а въ рубленую капусту кладутъ маленькіе коченья цѣльными, большіе же перерѣзываются пополамъ.

Шинкованная капуста по-нѣмецки съ кресомъ и настурціею. Взять въ салатникъ шинкованной капусты, перемѣшать съ очищенною настурціею, заправить прованскимъ масломъ и по вкусу мелкимъ сахаромъ, обложить кругомъ очищеннымъ и вымытымъ кресомъ, и подавать.

Шинкованная капуста съ анчоусами и яблоками. Вмѣсто настурціи и кресу, въ выше сказанную капусту, положить шинкованныхъ яблоковъ и очищенныхъ анчоусовыхъ филеевъ, заправить прованскимъ масломъ.

Капуста красная натурально. Вырѣзать изъ листьевъ красной капусты толстую средину, нашинковать мелко, посолить, смять немного и отставить на столъ на $^1/_2$ часа; потомъ выжать изъ нее сокъ, положить въ салатникъ,

заправить уксусомъ и прованскимъ масломъ, полагая на 2 ложки масла 2 лож. уксусу астрагону, снабдить по вкусу солью и перцемъ, размѣшать деревяннымъ для салату приборомъ и подавать.

Капуста красная по-польски. Очистить и нашинковать мелко молодой рѣдисы, положить въ мѣстѣ съ красною капустою и заправить какъ сказано выше. Приготовляютъ со сметаною, какъ сказано о латукѣ стр. 239; но въ такомъ случаѣ красную капусту должно обланжирить въ соленомъ кипяткѣ и отливъ на друшлакъ, перелить холодною водою, осушить и потомъ заправить.

Цвѣтная капуста съ зеленью. Отварить до мягкости въ соленой водѣ цвѣтную капусту и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ, отлить на друшлакъ; потомъ уложить въ салатникъ правильно, залить сверху приготовленнымъ соусомъ для латуку, по-италіански и подавать съ картофелемъ и разною зеленью.

Обкладывается салатомъ маседуаномъ.

Брюссельская капуста. Отварить въ соленой водѣ очищенную и вымытую капусту, и когда остынетъ, заправить уксусомъ и прованскимъ масломъ съ рубленною разною зеленью, наложить въ салатникъ и подавать.

Яблоки моченые. Разсолъ для фруктовъ: закипятить нужное количество воды съ пряностями, т. е. лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, корицею, кардамономъ, положить по пропорціи

соли, меду и уксусу такъ, чтобы разсолъ имѣлъ пріятный вкусъ, но безъ особой сладости, соли и кислоты и закипятивъ все вмѣстѣ, поставить въ холодное мѣсто.

Приготовленные въ кадку или боченокъ, снятые прямо съ дерева яблоки укладывать рядами осторожно, перекладывая каждый рядъ ржаною свѣжею соломою, и продолжать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока посуда не наполнится; потомъ залить холоднымъ *разсоломъ для фруктовъ, закупорить въ боченкѣ, а въ кадкѣ наложить гнетъ и держать на льду наблюдая, дабы не заплесневели.

Арбузы, груши, абрикосы, персики, крыжевникъ, виноградъ, вишни, черешни, сливы, смородина, клюква, брусника и морошка наливаются выше сказаннымъ разссоломъ съ тою разницею, что фрукты должно перекладывать вмѣсто соломы, вишневымъ или виноградпымъ листомъ въ деревянной, каменной или стекляной посудѣ, наблюдая, дабы разсолъ былъ выше фруктовъ и не допустить также плесени, для чего должно употребить прессъ. Фрукты сохраняются очень долго въ собственномъ вкусѣ.

—

ЗАКУСКИ.

Сыръ швейцарскій. Отдѣлить отъ круга умѣренную часть швейцарскаго сыру, очистить съ одной стороны край, нарѣзать нужное количество ломтиками, положить на салфетку вмѣстѣ съ кускомъ, а пятью минутами ранѣе поставить на столъ для закуски; по окончаніи обѣда (*) предъ дессертомъ подается также. Подобно подаются: сыръ пармезанъ, голландскій, французскій, стильтонъ и честеръ.

Икра свѣжая. Наложить на тарелку и подавать особо мелко изрубленнаго луку. (Сберегается преимущественно въ деревянной посудѣ, плотно закрытой).

Паюсная икра. Отдѣлить кусокъ салфеточной икры и положить на тарелку; при ней подается судокъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Сардины, маринованныя въ прованскомъ маслѣ. Привозятся изъ Франціи въ жестяныхъ ящичкахъ. За 5 минутъ до употребленія откупорить жестянку, вынуть и уложить сардины на тарелку, полить собственнымъ масломъ и поставить на столъ.

Анчоусы и кильки. За часъ до употребленія, намочить въ холодной водѣ нужное количество, потомъ вымыть, очистить, уложить на тарелку, залить уксусомъ и прован-

(*) Дабы удержать долгое время сыръ свѣжимъ, завертывается сперва въ листъ свѣжей капусты, потомъ въ бумагу и полотенцо, держится въ сухомъ погребѣ или въ холодной кладовой.

скимъ масломъ, съ частію рубленной зеленой петрушки и поставить на столъ.

Масло сливочное. Нарочно для масла заказывается токарю круглая, средней величины деревянная форма съ выдвижнымъ донышкомъ, на которомъ вырѣзывается вензель или гербъ. Предъ тѣмъ, когда въ форму накладывать масло, должно оную намочить въ холодной соленой водѣ; потомъ вымыть со льдомъ въ водѣ сливочное масло, наложить въ форму, обжать кругомъ плотно деревянною ложкою, сровнять сверху и выложить на тарелку.

За неимѣніемъ формы, выкладывается масло на тарелку и формируются изъ него въ разномъ видѣ кружечки.

Селедки натурально. Намочить и вымыть въ водѣ голландскую селедку, подъ названіемъ *королевской*, снять съ костей, оставить головку и хвостъ цѣльными, нарѣзать кусками обѣ половины порознь, подложить ножъ и снять осторожно на тарелку, приложить головку и хвостикъ правильно, дабы селедка имѣла видъ цѣльной, залить уксусомъ и прованскимъ масломъ съ частію рубленной зеленой петрушки и подавать.

Селедки втораго сорта мочатся въ молокѣ.

Селедка съ чернымъ хлѣбомъ. Изрубить мелко одну луковицу, запасеровать на маслѣ до мягкости, положить мелко изрѣзанную безъ костей селедку, (оставивъ голову и

хвостъ цѣльными) и двойную пропорцію истертаго на теркѣ ржанаго хлѣба, размѣшать, снабдить по вкусу перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на подслоенную масломъ бумагу, завернуть въ видѣ селедки и предъ отпускомъ изжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ выложить изъ бумаги на тарелку, приложить головку и хвостикъ и подавать горячею.

Подобная селедка подается въ папильотахъ, т. е. въ бумажныхъ коробочкахъ, которые прежде должны быть обжарены въ маслѣ.

Селедка съ яблоками. Нарѣзать правильно четырехъугольными кусочками селедку безъ костей, (голову и хвость оставить) и столько же отвареннаго и очищеннаго картофеля и хорошаго вкуса очищенныхъ сырыхъ яблоковъ, положить мелко изрубленныхъ: зеленой петрушки, астрагону, кервелю и укропу, размѣшать, прибавить по вкусу уксусу, прованскаго масла, уложить на тарелку въ видѣ селедки и, приложивъ голову и хвостъ, подавать.

Селедки копченыя. Очистить отъ верхней кожи копченую селедку, снять съ костей, нарѣзать какъ должно, приготовить изъ свареннаго и очищеннаго картофеля круглыхъ пластовъ, сколько окажется нужно, уложить оными тарелку, залить немного прованскимъ масломъ съ рубленною зеленью: шарлотомъ, кервелемъ, укропомъ и астрогономъ и, положивъ сверху селедку, подавать. Уксусъ любители сами прибавляютъ за столомъ.

Балыкъ осетровый, лохавина и семга. Подаются одина-

ковымъ способомъ: снять верхнюю кожу, отдѣлить отъ средней кости, нарѣзать тонкими пластами и уложить на тарелку. Уксусъ и прованское масло подается въ судкахъ.

Тартины изъ яицъ. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ бѣлаго хлѣба и смазать сверху сливочнымъ масломъ; потомъ сварить, очистить и изрубить мелко соотвѣтственное число яицъ (бѣлки отъ желтковъ особо), спабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ и уложивъ на тартины рядами желтки, бѣлки и рубленую зеленую петрушку, подавать.

Тартины изъ икры. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ бѣлаго хлѣба, наложить свѣжею или паюсною икрою, обсыпать кругомъ мелко рубленнымъ зеленымъ шарлотомъ и положивъ на тарелку, подавать.

Тартины изъ телятины, ветчины и солонины. Нарѣзать и смазать сливочнымъ масломъ тартины, положить сверху кружечки телятины, въ перекладку съ рубленными: зеленою петрушкою, укропомъ, кервелемъ и астрогономъ, и положивъ на тарелку, подавать.

Тартины изъ ветчины. Поступать какъ сказано выше, употребивъ вареную ветчину.

Тартины изъ солонины. Поступать какъ сказано выше, о тартинахъ изъ телятины; вмѣсто рубленой зелени обкладывается тертымъ хрѣномъ.

Тартины изъ дичи. Нарѣзать нужное число тартинокъ, смазать *анчоусовымъ масломъ, наложить ломтиками на-

рѣзанныхъ филеевъ изъ дичи, въ перекладку съ филеями анчоусовыми, посыпать сверху рубленою зеленью, уложить на тарелку и подавать.

Тартины съ маіонезомъ. Нарѣзать нужное число тартинокъ, посыпать сверху мелко изрубленнымъ ланспикомъ, положить замаскированные въ маіонезѣ филеи, и до отпуска оставить на тарелкѣ въ холодномъ мѣстѣ.

Ветчина натурально. Снять съ сырой ветчины верхнюю кожу, нарѣзать тонкими пластами, уложить на тарелку и подавать.

Языкъ копченый. Свареннный въ водѣ и застуженный въ холодномъ мѣстѣ копченый языкъ, очистить отъ верхней кожи, нарѣзать филеями и уложивъ на тарелку, подавать.

Пастетъ изъ дичи. Оставшійся отъ обѣда пастетъ, на другой день подается для закуски, который должно нарѣзать филеями, обложить рубленнымъ ланспикомъ, и подавать на тарелкѣ или на тартинахъ.

Сигъ копченый. Очистить отъ верхней кожи, положить на тарелку и подавать на столъ цѣльнымъ.

Сосиски изъ зайца, свинья и бараньи. Обжарить *сосиски на маслѣ, и когда будутъ готовы, снять на тарелку, заглясеровать и остудивъ на льду, обложить рубленнымъ ланспикомъ.

Колбасы московскіе и италіанскіе. Снять съ оныхъ верхнюю кожу, нарѣзать пластами, уложить на тарелку и подавать.

Канапе съ маіонезомъ. Десертныя маленькія булочки, обтереть кругомъ на теркѣ, разрѣзать пополамъ и вынуть изъ средины мякишъ.

Нарѣзать изъ жаренныхъ куръ, дичи или телятины соотвѣтственное количество сальпикону, замариновать уксусомъ и прованскомъ масломъ, прибавить бѣлаго *маіонезу, размѣшать, наложить въ приготовленные булочки, замаскеровать сверху и уложивъ на салфетку, подавать.

Рѣдиска бѣлая и розовая. Вымыть въ холодной водѣ нужное количество рѣдиски, вытереть полотенцемъ, очистить черную плеву, пятна и крупный листъ, уложить на тарелку и подавать со сливочнымъ масломъ.

Тартины изъ раковъ. Приготовить тартины изъ бѣлаго хлѣба, намазать анчоусовымъ масломъ, уложить сверху раковыми шейками въ видѣ кружка, по краямъ убрать рубленнымъ кервелемъ, уложить на тарелку и подавать.

Канапе съ краснымъ соусомъ. Приготовить булочки, какъ сказано выше, наложить *сальпикономъ для филеевъ, заглясеровать глясомъ, обложить кругомъ ланспикомъ и уложивъ на тарелку, подавать.

Шампиньоны фаршированные. Очистить нужное количество крупныхъ шампиньоновъ, выбрать изъ средины

мякишъ, посолить и наложить въ плафонъ на прованское масло, нафаршировать рубленными шампиньонами и поставить въ горячую печку; когда будутъ въ половину готовы, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить сверху масломъ и оставить въ печкѣ, пока не заколеруются, потомъ снять на тарелку, подлить собственнаго соку и подавать.

Раки въ кокилахъ. Взять сваренныхъ рѣчныхъ крупныхъ раковъ сколько нужно, очистить шейки особо, и изъ спинки вынуть черную нечистоту; ножки же и остальные части истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь частое сито.

Приготовить густаго *бешемелю изъ сливокъ, положить пюре изъ раковъ, снабдить по вкусу солью, наложить въ раковую спинку рядъ шеекъ, залить бешемелемъ, потомъ наложить снова шеекъ, пока не будетъ полна, и выдѣлавъ оные до послѣдней, посыпать сверху хлѣбомъ, окропить растопленнымъ масломъ, заколеровать въ печкѣ и подавать на салфеткѣ горячими.

Филеи изъ сардиновъ. Приготовить продолговатыя тартины, смазать *анчоусовымъ масломъ, наложить рядами рубленной зелени кервелю,* астрагону, укропу и шарлоту, сверху положить два филея изъ сардинокъ, уложит на тарелку и подавать.

Тартлеты изъ дичи. Приготовить хрустады въ тартлетныхъ формочкахъ, какъ сказано на стр. 106, наложить

*сальпикономъ изъ дичи для филеевъ безъ труфелей, покрыть сверху *соусомъ томатомъ, уложить на салфетку и подавать горячими.

Солонина съ ланспикомъ. Нарѣзать филеями сваренной холодной солонины, уложить на тарелку, убрать кругомъ ланспикомъ и подавать съ хрѣномъ для холоднаго.

Гусь копченый съ шинкованною капустою. Отварить до мягкости грудинку копченаго гуся, остудить на льду, очистить отъ верхней кожи, снять съ костей и нарѣзать маленькими филеями.

Приготовить изъ кислосладкаго хлѣба продолговатыя маленькія хрустады, изжарить на маслѣ, выбрать средину, наложить горячею шинкованною *капустою (*), сверху наложить филеи съ гуся и заглясеровать.

Корюшка маринованная. Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ, нужное число корюшки, посолить и изжарить на раскаленномъ прованскомъ маслѣ до колера; когда будетъ готова, снять на блюдо и поставить въ холодное мѣсто.

Когда простынетъ, наложить рядъ оной въ стеклянную банку, переложить пластами изрѣзаннаго сыраго луку, потомъ снова корюшки и луку, и наложивъ такимъ образомъ до верху банки, залить приготовленнымъ холоднымъ *уксусомъ для маринаты, такъ чтобы уксусъ былъ выше корюшки, сверхъ онаго прованскимъ масломъ и оставить до другаго дня.

(*) См. гарниры.

Яйца фаршированныя. Сварить твердо нужное число яицъ, и когда будутъ готовы, выбрать въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ осторожно, дабы не размять скорлупу, потомъ выбрать изъ оной, изрубить мелко, положить въ кастрюлю на растопленное сливочное масло, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ съ частію рубленной зеленой петрушки, наложить обратно въ ту же скорлупу, посыпать сверху тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ и заколеровать въ горячей печкѣ. Подавать на салфеткѣ.

Корнишоны и марината разная. Подаются натурально.

Артишоки съ соусомъ. Приготовить низы отъ маленькихъ артишоковъ, какъ сказано выше артишоки по-ліонски, залить собственнымъ соусомъ и застудить на льду; потомъ выбрать изъ соуса, обровнять, заглясеровать глясомъ, уложить на тарелку и подавать.

Ветчина съ ланспикомъ. У свареннаго куска ветчины снять верхнюю кожу, заглясеровать глясомъ, нарѣзать правильно филеями, уложить на тарелку и обложивъ рубленнымъ ланспикомъ, подавать.

Бутербродъ по-швейцарски. Нарѣзать нужное число тартинокъ изъ кислосладкаго хлѣба, смазать сливочнымъ масломъ, покрыть ломтикомъ швейцарскаго сыру и наложивъ снова тартинкою, посыпать сверху тертымъ пармезаномъ и окропить масломъ; предъ отпускомъ заколеровать въ горячей печкѣ и подавать.

—

*АЛФАВИТЪ.

АНЧОУСОВОЕ МАСЛО.

Вымыть нужное количество анчоусовъ, изрубить мелко, прибавить вдвое болѣе сливочнаго масла, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито и прибавивъ по вкусу мушкатнаго орѣха и зеленой рубленной петрушки, размѣшать въ чашкѣ и употреблять.

АНАНАСЫ.

Очистить отъ верхней кожи ананасъ, нарѣзать умѣренными пластами въ кастрюлю, залить сиропомъ и варить покрытымъ на легкомъ огнѣ часъ; потомъ выбрать на сито, а сиропъ откипятить и употреблять.

Б.

БУЛЬОНЪ 1-й.

Отвѣсить говядины изъ частей: филейной, костречной грудной или края, полагая на каждую персону по 1-му фунту, снять мягкія части съ костей, завязать голландскими нитками, вымыть и положить вмѣстѣ съ костями въ соразмѣрный луженый котелъ или кастрюлю, налить холодною водою и поставить на огонь; когда начнетъ закипать, снимать накипь сверху шумовкою, пока не очистится совершенно, положить очищенныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, селлерею, порею и луку, снабдить по вкусу солью и пряностями, англійскимъ перцемъ, лавровымъ

листомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и гвоздикою, варить на легкомъ огнѣ 5 часовъ, доливая кипяткомъ, дабы бульонъ былъ въ одной мѣрѣ; потомъ вынуть завязанную часть говядины, процѣдить сквозь салфетку или частое сито, и снявъ жиръ сверху, употреблять.

Молодая говядина варится ранѣе, слѣдовательно когда говядина уварится до мягкости, тогда бульонъ долженъ быть совершенно готовъ (*).

БУЛЬОНЪ 2-й.

Оставшіяся кости отъ 1-го бульона, переложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить водою, прибавить очищенныхъ кореньевъ и пряности; а также соединить съ оными кости изъ телятины, баранины и всей живности или дичи, какая только случится и варить на легкомъ огнѣ 3 часа; потомъ процѣдить сквозь салфетку, снять сверху жиръ и вскипятить на крѣпкій бульонъ или глясъ.

БУЛЬОНЪ КРѢПКІЙ ИЛИ ГЛЯСЪ.

Поставить въ большой кастрюлѣ на огонь процѣженный 2 бульонъ, кипятить до совершенной густоты, снимая сверху накипь и наблюдая, дабы ко дну кастрюли не приставалъ, а когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь сито въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто. Предъ употребленіемъ положить немного въ кастрюлю и разогрѣть въ горячей водѣ на пару.

(*) Горячій бульонъ не покрывается на льду плотно, въ противномъ случаѣ онъ скоро портится и бываетъ негоденъ для употребленія.

БУЛЬОНЪ КРѢПКІЙ ФАБРИЧНЫЙ.

Намочить въ холодной водѣ нужное количество крѣпкаго бульону, очистить сверху и нарѣзать мелкими кусками. Потомъ нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: селлерею, порею, петрушки, моркови и луку, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить соотвѣтственную пропорцію пряностей, налить 2-мъ бульономъ, вскипятить на огнѣ и положивъ изрѣзанный крѣпкій бульонъ, мѣшать, пока не распустится; потомъ сварить на легкомъ огнѣ до густоты, процѣдить сквозь сито и поступить какъ сказано выше «бульонъ крѣпкій».

БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ.

Нарѣзать ломтиками кореньевъ: луку, моркови и порею, положить въ кастрюлю или котелъ, потомъ вымыть говядину съ частію телячьихъ костей, положить сверхъ кореньевъ и изготовивъ на легкомъ огнѣ подъ крышкою до краснаго цвѣта, залить холодною водою, закипятить, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями, какъ бульонъ 1-й и варить 3 часа, а когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ каменную посуду — употреблять.

БУЛЬОНЪ БѢЛЫЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Поступить какъ сказано выше (см. бульонъ 1-й).

БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Изрѣзать на части и вымыть нужное количество телячьихъ костей, положить оныя въ кастрюлю, влить супо-

вую ложку бульону, покрыть и изготовить на огнѣ до краснаго цвѣта; потомъ залить холодною водою и поступить какъ сказано выше, смотри бульонъ красный.

БРЕСЪ.

Нарѣзать въ кастрюлю очищенныхъ кореньевъ: моркови, луку, селлерею, порею и петрушки, залить жиромъ съ 1-го бульону, положить умѣренно соли и пряностей, вскипятить на огнѣ и когда коренья будутъ въ половину готовы, употреблять.

БЕШЕМЕЛЬ ИЗЪ СЛИВОКЪ.

Положить въ кастрюлю нужное количество сливочнаго масла и муки, размѣшать оное лопаткою, влить по пропорціи не кипяченыхъ сливокъ и мѣшать на плитѣ, пока закипитъ; потомъ положить по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, глясу, и процѣдивъ сквозь салфетку, употреблять.

БЕШЕМЕЛЬ ИЗЪ СМѢТАНЫ.

Приготовляется какъ бешемель изъ сливокъ, съ тою только разницею, что сливки замѣняются сметаною.

БЛИНЫ ПРОЗРАЧНЫЕ.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить на каждое яйцо по двѣ столовыя ложки муки, размѣшать до гладкости, развести молокомъ, полагая на каждое яйцо стаканъ молока, снабдить по вкусу солью и испечь на сковородѣ передъ печкою, слѣдующимъ образомъ: разогрѣть на огнѣ съ мелкою солью сковороду, вытереть

полотенцемъ, смазать очищеннымъ масломъ или кускомъ *шпику и опять разогрѣвъ, влить ложку массы на сковороду и поставить передъ огонь въ печку; когда блинъ начнетъ подниматься и отстанетъ отъ сковороды, то, выложивъ оный на крышку, повторять такимъ образомъ до послѣдняго, наблюдая, дабы не было большаго колеру.

БУДИНГИ СВИНЫЕ.

Нарубить мелко бѣлаго рѣпчатаго луку, положить въ кастрюлю на растопленное масло и запасеровать на легкомъ огнѣ, до готовности, потомъ положить тройную пропорцію, мелко изрѣзаннаго, свѣжаго, внутренняго свинаго сала и вскипятить на огнѣ; когда половина сала растопится, снять съ огня, влить такую же пропорцію процѣженной сквозь сито свѣжей свиной крови, положить по вкусу соли, перцу, *толченыхъ пряностей, размѣшать и впустить въ очищенныя свиныя *кишки, завязать съ обѣихъ концовъ, опустить въ кипячую соленую воду и варить до готовности (пробуется булавкою и когда въ проколотомъ мѣстѣ кровь не выступитъ, значитъ готовы); потомъ вынуть на плафонъ, наложить легкій прессъ и поставить въ холодное мѣсто до времени.

БИСКВИТЪ.

Взять 10 яицъ, отдѣлить бѣлки въ кандитерскій котелъ, а желтки въ каменную чашку, отмѣрить въ желтки 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, немного тертой съ лимона цедры, и мѣшать лопаткою, пока желтки не поднимутся; потомъ отмѣрить 5 столовыхъ ложекъ просѣян-

ной крупичатой муки, размѣшать, положить сбитыя въ пѣну бѣлки, мѣшать осторожно, поднимая сверху въ низъ, дабы масса была ровна; потомъ положить на мѣдный листъ бумагу, вылить на оный массу и, размазавъ ровно, поставить въ печку въ легкій жаръ; когда будетъ готово вынуть, снять съ бумаги и поставить въ холодное мѣсто.

БѢЛКИ СБИТЫЕ.

Отбить нужное число куриныхъ бѣлковъ въ кандитерскій котелъ или кастрюлю, сбивать проволочнымъ вѣникомъ сначала полегче, а предъ концемъ какъ можно скорѣе, дабы бѣлки не затворожились и не останавливаясь сбивать до готовности, потомъ класть постепенно куда слѣдуетъ. При сбивкѣ бѣлковъ должно тщательно наблюдать, чтобы они не были перебиты или не добиты, чрезъ что они теряютъ свою силу.

Г.

ГАРНИРЫ:

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ РОСТБИФА.

Очистить нужное количество продолговатаго картофеля, обланжирить въ соленой водѣ, и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, положить на растопленное масло въ сотейникъ и обжарить на легкомъ огнѣ до колеру.

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ТЕЛЯТИНЫ, ФИЛЕЯ, БИФСТЕКСУ И ПРОЧ.

Очистить картофелю и нарѣзать круглою, овальною или

продолговатою ложечкою (за неименіемъ ложечки обтачиваютъ правильно ножемъ) и положить на растопленное масло въ сотейникъ; за 15 минутъ до отпуска изжарить на большомъ огнѣ и когда будетъ готовъ, посолить и выбрать изъ масла друшлаковою ложкою на блюдо или въ кастрюлю. (Картофель жарить можно и на очищенномъ фритюрѣ, тогда дожариваютъ предъ отпускомъ на маслѣ).

КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ ВАРЕНЫЙ.

Приготовленный т. е. наточенный, какъ сказано выше, картофель положить въ паровой котелъ, посолить и сварить на пару до мягкости.

Подобно сваренный картофель подавать на гарниръ къ рыбамъ; для гарнировъ заправляется со сливочнымъ масломъ, съ бульономъ, а по надобности и съ изрубленною зеленою петрушкою.

ПЮРЕ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Оставшіеся отъ картофеля обрѣзки, положить въ кастрюлю, налить водою, снабдить солью, масломъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю и развести чѣмъ будетъ нужно (*).

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Вымыть и сварить въ соленой водѣ нужное число

(*) Для сухихъ пюре варить картофель въ паровомъ котлѣ неочищеннымъ и когда будетъ готовъ, очищать по одной штукѣ и тотчасъ протирать сквозь сито.

крупнаго картофеля, а когда будетъ готовъ, очистить и обточить до одинаковаго состоянія; потомъ, вынувъ средину картофеля, положить оный на растопленное масло въ кастрюлю, размять лопаткою, снабдить солью и, нафаршировавъ этимъ же картофелемъ, уложить на растопленное масло въ сотейникъ, смазать сверху яйцомъ и дать колеръ въ горячей печкѣ.

МОРКОВЬ.

Наточить ножемъ или вынуть гарнирною ложечкою нужное количество моркови, обланжирить въ водѣ и когда закипитъ, отлить на друшлакъ, положить въ кастрюлю, снабдить солью, немного глясомъ и сливочнымъ масломъ, залить 1-мъ *бульономъ и сварить на огнѣ до мягкости, наблюдая, дабы морковь не приставала ко дну кастрюли, а сокъ скипѣлъ до соусной густоты.

РѢПА.

Приготовить и поступить во всемъ подобно моркови.

ЛУКЪ.

Очистивъ нужное количество луку, обланжирить въ водѣ, а когда закипитъ отлить на друшлакъ, сложить въ соразмѣрный сотейникъ, положить *глясу, масла, соли и немного сахару, залить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости. Дабы лукъ кругомъ заколеровался, должно оный поворачивать.

БОБЫ БѢЛЫЕ, СВѢЖІЕ И СУШЕНЫЕ.

Перебрать и вымыть нужное количество бѣлыхъ бо-

бобъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, снабдить солью, двумя очищенными луковицами и двумя морковями, и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто, не сливая воды, покрытыми.

ПЮРЕ ИЗЪ БОБОВЪ ПО-БРЕТОНСКИ.

Нашинковать мелко луку, запасеровать на маслѣ до готовности и протереть сквозь частое сито; потомъ выбрать на сито же друшлаковою ложкою, сваренныхъ до мягкости горячихъ бобовъ, протереть, собрать въ соразмѣрную кастрюлю на растопленное масло, размѣшать и развести хорошимъ бульономъ, положивъ мушкатнаго орѣха.

БОБЫ БѢЛЫЕ.

Выбрать друшлаковою ложкою сваренныхъ бобовъ, положить немного масла, ложку бѣлаго *соусу, размѣшать и вскипятить; предъ отпускомъ снабдить по вкусу солью и положить мелко изрубленной зеленой петрушки.

БОБЫ ЗЕЛЕНЫЕ.

Нарѣзать бобовъ длинными или четырехъ-угольными пластами, и вымыть въ холодной водѣ; за 15-ть минутъ до отпуска опустить въ соленую, кипячую въ большой кастрюлѣ ключемъ воду, и когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, размѣшать на сотейникѣ со сливочнымъ масломъ и употреблять. Въ случаѣ окажется надобность сварить раньше, тогда отлитые бобы на друшлакъ, перелить холодною водою.

СПАРЖА ЗЕЛЕНАЯ И БѢЛАЯ.

Очистить спаржу, нарѣзать одинаковыми кусками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до готовности; когда будетъ готова, отлить на друшлакъ и размѣшать на сотейникѣ со сливочнымъ масломъ.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОХЪ.

Вылущить нужное количество молодаго, зеленаго гороху, и за 15 минутъ до отпуска сварить до мягкости въ кипячей ключемъ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, положить на сливочное масло въ кастрюлю и размѣшавъ, употреблять.

МАКАРОНЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Опустить въ кипячую соленую воду нужное количество италiанскихъ или обыкновенныхъ макароновъ и сварить на огнѣ; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, положить обратно въ кастрюлю, прибавить сливочнаго масла и размѣшать съ тертымъ пармезаномъ и швейцарскимъ сыромъ.

ЦВѢТНАЯ КАПУСТА.

Очистить цвѣтную капусту, вымыть въ холодной водѣ и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости; когда будетъ готова, влить одну суповую ложку холодной воды и поставить на столъ до времени открытою.

МАСЕДУАНЪ.

Взять на сотейникъ свареной моркови и рѣпы, и такую

же пропорцію сваренныхъ, зеленыхъ и свѣжихъ бобовъ, сваренной бѣлой и зеленой спаржи, готоваго зеленаго гороху и свареннаго на пару картофеля (*), положить сливочнаго масла, ложку бѣлаго соусу или бешемели изъ сливокъ, разогрѣть на плитѣ и употреблять.

ЦИКОРІЙ ИЛИ АНДИВІЙ.

Перебрать бѣлую андивію, вымыть въ холодной водѣ и обланжирить; когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и отжавъ до сухости, перебрать, изрубить мелко, положить на растопленное масло въ кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на часъ въ горячую печку, дабы упрѣло совершенно; когда будетъ готово, переложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію густаго * бешемеля изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, мелкимъ сахаромъ, глясомъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

ЩАВЕЛЬ.

Взять нужное количество очищеннаго, вымытаго и мелко нашинкованнаго щавелю, положить на растопленное масло въ кастрюлю и запасеровать на огнѣ покрытымъ; когда будетъ готовъ, слить сокъ въ кастрюлю, а въ щавель положить * бешемели, глясу, масла, соли и размѣшавъ, вскипятить на плитѣ. Если окажется жидкимъ, залейзеновать желтками, а въ противномъ случаѣ развести щавельнымъ сокомъ или бульономъ.

(*) Картофель вырѣзывается гарнирною ложечкою.

ГОДИВО ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Отвѣсить фунтъ очищенныхъ филеевъ изъ рябчиковъ, изрубить мелко и поставить въ холодное мѣсто.

Очистить отъ жилъ и изрубить $1^3/_4$ фунта воловьяго жиру, соединить вмѣстѣ съ филеями, положить одно яйцо, по вкусу соли, перцу и мушкатнаго орѣха, истолочь въ каменной холодной ступкѣ съ кускомъ льду, величиною съ куриное яйцо, протереть сквозь сито, размѣшать съ рубленными труфелями, шампиньонами или зеленымъ шарлотомъ и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ. Сварить въ кипяткѣ пробу и когда будетъ тверда, прибавить соку изъ труфелей или глясу.

ГОДИВО ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, КУРЪ И ДИЧИ.

Приготовляются какъ годиво изъ рябчиковъ, съ тою только разницею, что на фунтъ филеевъ нужно полтора фунта воловьяго жиру.

ГРЕНОЧКИ ДЛЯ СУПОВЪ.

Нарѣзать правильно изъ бѣлаго хлѣба четырехъ-угольныя, маленькія греночки и подсушить до желтаго цвѣта въ горячей печкѣ.

ГРЕБЕШКИ СЪ ЦЫПЛЯТЪ.

Очищенные и вымоченные въ холодной водѣ до бѣлаго состоянія гребешки, ошпарить въ горячей водѣ и очистивъ отъ верхней кожи, обланжирить; когда закипитъ, отлить въ холодную воду, обровнять, положить въ кастрюлю, залить бресомъ, выжать сокъ изъ одного лимона и сварить до мягкости; потомъ вылить въ каменную чашку, покрыть бумагою и держать въ холодномъ мѣстѣ.

ГЛАЗУРЪ ЗАВАРНОЙ.

Положить въ кандитерскую кастрюлю сахару, сколько окажется нужнымъ, налить немного холодною водою, поставить на конфорку и кипятить до густоты; пробуется слѣдующимъ способомъ: положить три зернышка изъ лимона и варить вмѣстѣ, когда онѣ всплывутъ вверхъ, то значитъ сиропъ готовъ; потомъ снять съ огня, выжать сокъ изъ половины лимона, немного остудить, размѣшать лопаткою, начиная отъ краевъ кастрюли, и когда сиропъ побѣлѣетъ и начнетъ густѣть, прибавлять по немногу лимоннаго соку и рому, развести сколько требуетъ пропорція глазура.

ГЛАЗУРЪ ШОКОЛАДНЫЙ.

Распустить на плитѣ въ горячей водѣ шоколадъ, и когда сиропъ будетъ готовъ, для глазуру, вмѣсто рому и лимоннаго соку влить распущенный шоколадъ, если же сиропъ будетъ густъ, прибавить холодной воды.

ГЛАЗУРЪ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Отбить въ каменную чашку бѣлокъ, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару, прибавить соку изъ лимона и мѣшать, пока поднимется и совершенно побѣлѣетъ, потомъ употреблять.

Ж.

ЖЕЛВЬ ИЛИ ЧЕРЕПАХА.

Въ С. Петербургъ черепахъ доставляютъ изъ Франціи и Англіи въ жестяныхъ банкахъ, которые предъ отпускомъ должно открыть и сцѣдить сокъ въ соусъ для *су-

пу; черепаху же соединить съ приготовленнымъ для сего же супу гарниромъ.

ЧЕРЕПАХИ ЖИВЫЯ.

См. ниже.

ЖЕНВАСЪ.

Отдѣлить отъ 10 яицъ желтки въ чашку, а бѣлки въ котелъ, положить въ желтки 10 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, тертой цедры съ лимона и мѣшать пока желтки не побѣлѣютъ; потомъ положить 4 ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ муки, размѣшать, *сбить бѣлки на пѣну, положить вмѣстѣ, поднимать снизу вверхъ, дабы масса размѣшалась ровно.

Подслоить масломъ мѣдный листъ или плафонъ съ рантами, вылить массу, сровнять сверху и поставить въ печку; между тѣмъ приготовить выемки или формы, какія окажутся нужными для пирожнаго, и когда женвасъ будетъ въ половину готовъ, вынуть изъ печки, изрѣзать на листѣ, поставить обратно въ печку и испечь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножемъ и снять горячимъ на бумагу.

И.

ИЗЮМЫ ДЛЯ КРЕМОВЪ И БУДИНГОВЪ.

Перебрать нужное количество изюминокъ, полагая на каждую форму по $^1/_8$ кишмишу, $^1/_8$ коринки, $^1/_8$ изюму и $^1/_8$ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ (*), все это вымыть въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ фун.

(*) Цукаты изъ слѣдующихъ: корки апельсинныя, лимонныя, дынныя, арбузныя, можно прибавлять анжелику и фрукты.

*

сахару, влить по рюмкѣ: мадеры, малаги и рому, потомъ поставить на плиту и сварить на легкомъ огнѣ покрытыми до мягкости; когда будутъ готовы, поставить на холодное мѣсто. Употребить какъ будетъ сказано.

К.

КОНСОМЕ ИЗЪ КУРЪ.

Взять для консоме нужное количество очищенныхъ и вымытыхъ куръ (*), снять съ оныхъ филеи и поставить на ледъ покрытыми.

Остальные части завязать голландскими нитками и положить въ соразмѣрный котелъ или кастрюлю, прибавить на каждую куру по 1 фунту говяжьихъ и $^1/_2$ фунта телячьихъ костей, налить холодною водою и поступить какъ сказано выше (см. *бульонъ 1-й); когда куры сварятся, вынуть, отдѣлить ножки отъ костей, очистить, посолить, наложить прессъ и поставить въ холодное мѣсто, а консоме процѣдить и очистить слѣдующимъ способомъ: взять фунтъ мягкой телятины, изрубить мелко, истолочь въ каменной ступкѣ, вбить нужное количество бѣлковъ, полагая на каждую куру по 2 бѣлка, мѣшать, выложить въ кастрюлю, развести консоме и варить на легкомъ огнѣ полчаса, доливая по столовой ложкѣ холодною водою, чтобы очистился; потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КРУТОНЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХЪ БЛЮДЪ ИЗЪ ЛАНСПИКУ.

Очищенный ланспикъ застудить на льду въ шарлот-

(*) Полагается на 6-ть персонъ одна штука.

ной формѣ, а когда будетъ готовъ, обмочить форму въ теплую воду, выложить на бумагу и нарѣзать нужное количество крутоновъ по усмотрѣнію, т. е. трехъ-угольными, осми-угольными, продолговатыми, круглыми или въ видѣ полумѣсяцовъ, какіе окажутся нужными для уборки холоднаго (за каждымъ крутономъ ножъ обмакивать въ горячую воду, безъ чего крутоны не могутъ быть чисто вырѣзанными); когда будутъ готовы, сложить на бумагу и поставить до употребленія въ холодное мѣсто.

КАШТАНЫ ПЕЧЕНЫЕ.

Надрѣзать полукругло верхнюю кожу каштана, положить на плафонъ и засыпать сверху солью; за 15 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку и когда будутъ готовы, выбрать, вытереть полотенцемъ и отпустить горячими на салфеткѣ.

КАШТАНЫ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Очистить печеные каштаны отъ обѣихъ кожъ, обровнять, сложить въ кастрюлю, влить немного мадеры, малаги, глясу, масла, и кипятить на плитѣ такъ, чтобы сокъ въ каштанахъ остался густымъ.

КЛЯРЪ.

Положить одинъ фунтъ муки въ каменную чашку, развести теплою водою до умѣренной густоты (*), влить столовую ложку прованскаго масла, положить соли по пропорціи и 4 сбитыхъ бѣлка на пѣну, размѣшать, обмакивать выше означенное и опускать въ горячій фритюръ.

(*) На фунтъ муки полагается 3 стакана воды, мука сухая принимаетъ больше а сырая меньше, приготовляющій поднявъ на лопатку массы долженъ опредѣлить густоту: любители разводятъ тѣсто для кляру бѣлымъ пивомъ.

КНЕЛИ ИЗЪ КУРЪ.

Снять нужное количество куриныхъ филеевъ, очистить отъ жилъ, изрубить мелко и положить на крышку.

Приготовить такое же количество заварнаго *понаду, или мягкаго безъ верхней корки бѣлаго хлѣба, который долженъ быть размоченъ въ молокѣ и отжатъ до суха въ салфеткѣ, положить къ филеямъ въ половину оныхъ масла и начать фаршъ слѣдующимъ способомъ: истолочь въ каменной ступкѣ до мелкаго состоянія филеи, положить понадъ или хлѣбъ, истолочь снова, положить масла, по пропорціи соли, перцу, мушкатнаго орѣха и одно яйцо, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, выложить въ умѣренную кастрюлю, размѣшать и сварить въ кипячей соленой водѣ одну кнель для пробы; если приготовляющему окажется надобность въ нѣжной кнели, то онъ долженъ прибавить въ фаршъ скипяченнаго до густоты бешемелю и сбитыхъ сливокъ, потомъ размѣшать, и поставить въ ледъ на полчаса; пропорція для приготовленія фаршу кнелей, слѣдующая: одинъ фунтъ очищенныхъ филеевъ, полфунта понаду или хлѣба, полфунта масла и два яйца; бешемель и сбитые сливки кладутся въ такомъ только случаѣ, когда проба окажется довольно твердою; пропорція сія служитъ для фаршевъ изъ индѣекъ, телятины, зайцевъ, разной дичи и рыбы.

Кнели выдѣлываются чайными, столовыми или кухонными ложками на подслоенный масломъ сотейникъ, слѣдующимъ способомъ: размѣшать фаршъ лопаткою, набрать оной ложку, обровнять ножемъ и обмочивъ въ холодную воду другую ложку, выбрать изъ первой и выло-

жить на приготовленный сотейникъ, продолжая такимъ образомъ до послѣдней; когда будутъ готовы, покрыть подслоеною бумагою, а за 10 минутъ до отпуска, влить осторожно кипячаго бульону или соленой воды, и сварить на легкомъ огнѣ.

КНЕЛИ ЗЕЛЕНЫЯ.

Взять въ кастрюлю нужное количество фарша для кнелей, размѣшать до гладкости, положить умѣренную пропорцію приготовленной эссенціи изъ разной зелени для равиготу, размѣшать и выдѣлывать ложками, какъ сказано выше.

КЛЕЙ ДЛЯ ЖЕЛЕ И КРЕМОВЪ, ОСЕТРОВЫЙ.

Отвѣсить нужное количество осетроваго клею, разщипать на ломтики, положить въ кастрюлю, влить холодной воды и всполоснувъ немного, налить свѣжею водою и поставить на плиту; когда закипитъ, отставить на легкій огонь и варить, пока ломтики не обратятся въ жидкость, потомъ процѣдить сквозь салфетку въ каменную чашку и употреблять.

КЛЕЙ ТЕЛЯЧІЙ.

Снять съ костей телячьи ножки, положить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на огонь и мѣшать, пока окажется сверху накипь; потомъ очистить сверху и дать кипѣть на легкомъ огнѣ 4 часа; когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку и кипятить на плитѣ до надлежащей густоты.

Подобный клей вываривается изъ свиной кожи слѣдующимъ способомъ: вымочить въ теплой водѣ верхнюю кожу безъ шпику, выскоблить съ обѣихъ сторонъ какъ можно чище и обланжирить въ водѣ; когда закипитъ, выбрать въ холодную воду и повторивъ чистку, сложить въ

кастрюлю, налить холодною же водою и варить, пока кожа не сдѣлается совершенно мягкою, потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КВАСЪ СВЕКОЛЬНЫЙ.

См. ниже свекла квашеная.

За неимѣніемъ свекольнаго квасу замѣнить можно слѣдующимъ: нарѣзать свеклы, капусты и луку по немногу, положить въ умѣренную кастрюлю, налить виннымъ уксусомъ пополамъ съ водою, прибавить пряностей, пучёкъ сухаго майрану и варить на легкомъ огнѣ, пока квасъ не получитъ пріятнаго вкуса; потомъ процѣдить и употреблять.

КОЛЕРЪ СВЕКОЛЬНЫЙ.

За 5 минутъ до отпуска натерѣть на теркѣ очищенную красную свеклу, положить въ кастрюлю, влить суповую ложку бульону, скипятить на огнѣ, процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

КАША РАЗСЫПЧАТАЯ ИЗЪ СМОЛЕНСКИХЪ КРУПЪ.

Всыпать на плафонъ 1 фунтъ мелкой гречневой крупы, подъ названіемъ смоленской, вбить 2 яйца, размѣшать слегка, дабы вся крупа обмокла, высушить въ тепломъ мѣстѣ и просѣять сквозь рѣдкій друшлакъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ $1\frac{1}{2}$ бутылки молока, положить $\frac{1}{2}$ фунта масла, по пропорціи соли, всыпать приготовленную крупу, замѣшать лопаткою и варить покрытою на легкомъ огнѣ 15 минутъ; потомъ размѣшать, поставить въ горячую печку на 15 минутъ и употреблять.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ.

Каша гречневая приготовляется подобно кашѣ разсыпчатой, но заваривается на водѣ.

КРУТОНЫ ЖАРЕНЫЕ ДЛЯ СУПОВЪ.

Нарѣзать правильно изъ бѣлаго хлѣба четырехъ-угольные маленькіе крутоны и обжарить на очищенномъ маслѣ до желтаго колера; когда будутъ готовы, выбрать друшлаковою ложкою на салфетку, осушить отъ масла и сложивъ на тарелку, подавать при супѣ.

КРУТОНЫ ДЛЯ ФИЛЕЕВЪ.

Нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба нужное число крутоновъ соотвѣтственно филеямъ и обжарить въ очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера.

КРУТОНЫ ДЛЯ ЖАРЕНОЙ МЕЛКОЙ ДИЧИ.

Нарѣзать соотвѣтственной величины крутоны четырехъ-угольными, овальными или круглыми, надрѣзать кругомъ края и обжарить на очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру; потомъ вынуть средину и нафаршировать фаршемъ гротаномъ или запасерованными кишками изъ бекасовъ.

КРУТОНЫ ДЛЯ ЗЕЛЕНИ.

Нарѣзать крутоны трехъ-угольными, овальными или овально-круглыми, въ видѣ яйца и изжарить на очищенномъ маслѣ до колеру; таковые крутоны можно запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ и обжарить какъ сказано.

КРУТОНЫ ДЛЯ ТОМАТОВЪ ИЛИ ПОМДОРОВЪ.

Нарѣзать круглые крутоны, соотвѣтственной томатамъ величины и изжарить на очищенномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера.

КРУТОНЫ ДЛЯ КАРДОНОВЪ.

Нарѣзать маленькіе восьми-угольные высокіе крутоны,

обрѣзать при краяхъ концемъ ножа, изжарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ до колера, и вынуть средину; предъ отпускомъ на фаршировать мозгами изъ костей и заглясеровать

Мозги часомъ ранѣе сварить въ соленомъ кипяткѣ и держать до отпуска горячими.

КОМПОТЪ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

Разрѣзать по поламъ каждый абрикосъ, вынуть изъ средины косточку, ошпарить въ горячей водѣ, снять верхнюю кожу, положить въ кипячій сиропъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы, выбрать на сито, а сиропъ скипятить до надлежащей густоты и остудить на льду. Привозные изъ Франціи абрикосы въ бутылкахъ откупорить, отлить на сито, въ сокъ прибавить сахару и скипятить.

КОМПОТЪ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

Поступить во всемъ какъ сказано выше, (см. компотъ изъ абрикосовъ).

КОМПОТЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Разрѣзать пополамъ и вынуть косточку изъ сливы, ошпарить въ горячей водѣ, очистить верхнюю кожу, положить въ кипячій сиропъ и сварить до мягкости; когда будутъ готовы выбрать на сито, а сиропъ скипятить до густоты и остудить на льду; сливы уложить на блюдо и залить холоднымъ сиропомъ. Бѣлыя сливы и ренглоды варятся цѣльными.

КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКОВЪ ИЛИ ГРУШЪ.

Очистить отъ верхней кожи яблоки, для компота, раздѣлить такъ, какъ обыкновенно оные дѣлятся т. е.

большое яблоко на 4 части, среднее пополамъ, а маленькое очищается цѣльнымъ; для гарнировъ на желе вырѣзаются выемкою кружки и въ срединѣ оныхъ вынимается также круглою, но по меньше выемкою, дабы въ каждое яблоко можно было положить по немногу фруктоваго желе, сварить ихъ въ кипяткѣ или жидкомъ сиропѣ до мягкости, а когда будутъ готовы, выбрать на сито и поставить въ холодное мѣсто; потомъ уложить какъ будетъ нужно и залить сиропомъ для компота.

КОМПОТЪ ИЗЪ ВИНОГРАДУ.

Виноградъ Крымскій крупный очистить отъ верхней кожи, внутреннихъ зернышекъ и залить густымъ сиропомъ съ мараскиномъ. Виноградъ здѣшній очистить осторожно отъ внутреннихъ зеренъ и залить сиропомъ, какъ сказано выше.

КОМПОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

Очистить апельсины отъ обѣихъ кожъ, нарѣзать пластами поперегъ, или снять филеи въ длину безъ жилъ, сложить въ каменную чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ, влить столовую ложку рому и поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ; апельсины должно нѣсколько разъ поливать образовавшимся сиропомъ и осторожно переворачивать; потомъ уложить на блюдо, и полить сверху сиропомъ съ шинкованною цедрою.

КОМПОТЪ ИЗЪ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ И МАЛИНЫ.

Очистить вышесказанныя ягоды, положить въ холодную воду и тотчасъ осушить на салфеткѣ; потомъ положить въ холодный для компоту сиропъ съ мараскиномъ, размѣшать осторожно и употреблять.

Л.

ЛЕЙЗОНЪ ИЗЪ СЛИВОКЪ ДЛЯ СУПОВЪ.

Отбить 4 желтка въ кастрюлю, размѣшать лопаткою, развести $^1/_2$ бут. хорошихъ сливокъ и процѣдить сквозь сито; предъ отпускомъ снять кипячій супъ на столъ, влить немного въ лейзонъ и размѣшать, а остальной супъ вылить въ суповую чашку, соединить съ онымъ лейзонъ, размѣшать и подавать. (Лейзонъ для супу на 10 персонъ).

ЛЕЙЗОНЪ ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Поступить какъ сказано выше, лейзонъ изъ сливокъ.

ЛАНСПИКЪ ИЗЪ НОЖЕКЪ И ГОЛОВОКЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ.

Взять нужное количество очищенныхъ телячьихъ ножекъ или головокъ (въ необходимости употребляются и воловьи), снять съ костей, обланжирить въ водѣ, снабдить кореньями и пряностями и сварить какъ бульонъ 1-й; когда ножки или головки будутъ готовы, выбрать на крышку, положить умѣренный прессъ и поставить въ холодное мѣсто.

Ланспикъ процѣдить въ кастрюлю, прибавить краснаго бульону изъ телятины, умѣренную пропорцію соли, ложку уксусу астрагону, снять до чиста жиръ сверху и очистить слѣдующимъ способомъ: выпустить въ кастрюлю соотвѣтственное число яицъ, разбить вѣничкомъ, развести вышесказаннымъ ланспикомъ и мѣшать на плитѣ, пока не закипитъ; потомъ отставить на легкій огонь, покрыть крышкою и сверхъ оной положить каленыхъ угольевъ, кипятить, дабы очистился совершенно; поставить въ маленькую форму пробу на ледъ и удостовѣрившись въ крѣпости, процѣдить сквозь растянутую на ножкахъ стула,

салфетку; если въ первый разъ не очистится какъ должно, то очистить вторично бѣлками, а потомъ слить ланспикъ въ шарлотную форму и остудить на льду.

ЛЕЙЗОНЪ ДЛЯ СОУСОВЪ.

Отбить въ каменную чашку 3 желтка, положить немного масла и сливокъ и размѣшать; когда соусъ скипитъ до надлежащей густоты, влить ложки двѣ въ лейзонъ, размѣшать, потомъ вылить изъ чашки въ кипячій соусъ на сотейникѣ, и не давъ завариться, снять съ огня, процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла и поставить покрытымъ (*).

M.

МАIОНЕЗЪ БѢЛЫЙ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Обрѣзки изъ крутоновъ для холоднаго или второй ланспикъ употребляется для маiонезу, слѣдующимъ способомъ: роспустить нужное количество въ кастрюлѣ ланспику, влить по вкусу уксусу астрагону, прованскаго масла и сбивать на льду деревяннымъ вѣничкомъ, до бѣлаго состоянiя; когда будетъ готовъ, то назначенные предметы для холоднаго, обмакивать по одной штукѣ.

МАIОНЕЗЪ ЗЕЛЕНЫЙ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Когда вышесказанный маiонезъ будетъ сбитъ на льду до совершенной бѣлизны, то положить соотвѣтственную пропорцiю эссенцiи изъ разной зелени для равиготу, или эссенцiи изъ шпинату.

(*) Приготовляющiй долженъ осторожно лить кипячiй соусъ въ лейзонъ и мѣшать шибко; въ противномъ случаѣ желтки заварятся.

МОЛОКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ СЛАДКОЕ МЯСО.

Вымочить телячьи молоки въ холодной водѣ, снять верхнюю плеву и обланжирить; когда закипятъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить бресомъ и снабдивъ по вкусу солью и пряностями, сварить до мягкости.

МАРИНАТА ДЛЯ ФИЛЕЕВЪ, ЖИВНОСТИ И ДИЧИ.

Влить въ каменную или деревянную посуду уксусу столько, чтобы положенная въ оный штука не обнаруживалась, положить нарѣзаннаго ломтиками луку, пряностей, соли и толченаго перцу, опустить въ маринату филей воловій, кострецъ изъ серны, котлеты изъ дикаго вепря, филей изъ дикой козы, лапы медвѣжьи, куропатки бѣлыя, глухари, филеи изъ зайцевъ и проч., вынести на ледъ покрытыми и держать, сколько каждому назначено будетъ.

МАРМЕЛАДЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Очистить нужное число яблоковъ, положить въ кастрюлю, подлить немного воды, поставить на плиту и разваривъ до мягкости, снять съ огня и протереть сквозь сито.

Особо поставить въ сотейникѣ сиропъ, (полагается фунтъ сахару на фунтъ яблочнаго мармеладу) и когда оный будетъ готовъ, положить въ него мармеладъ, откипятить до нужной густоты, влить ложку мараскину или хорошаго рому, размѣшать и употреблять.

МЕРИНГА.

Отбить въ кандитерскій котелъ нужное число куриныхъ бѣлковъ, отмѣрить на бумагу столько же столовыхъ

ложекъ мелкаго сахару, потомъ сбить желѣзнымъ вѣничкомъ бѣлки на пѣну, какъ можно крѣпче, не останавливаясь, дабы бѣлки не затворожились, а когда будутъ готовы, всыпать постепенно отмѣренный сахаръ, не останавливаясь сбивать, и выдѣлать по надобности.

МЕРИНГА ДЛЯ ГАРНИРУ НА КРЕМЪ.

Положить въ бумажный конвертъ вышесказанной меринги, завернуть верхъ плотно, отрѣзать ножницами тонкій конецъ по надобности и выдѣлывать на бумагу одной мѣры колечки такъ, чтобы средина имѣла маленькое отверстіе; потомъ посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, и поставить въ легкую горячую печку; когда заколеруется и высохнетъ, какъ должно, вынуть изъ печки, снять съ бумаги на сито и употреблять.

МЕРИНГА НА ГАРНИРЪ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

Положивъ выше сказанную мерингу въ конвертъ, выдѣлать на бумагу полукруглыми сердечками и каждое по краямъ украсить колечками изъ того же конверта; средину оставить пустою, посыпать мелкимъ сахаромъ и испечь до готовности; предъ отпускомъ снять съ бумаги, наложить сверхъ каждаго фруктовымъ желе, и обложить кругомъ мороженое.

МЕРИНГА ОБЫКНОВЕННАЯ.

Выдѣлать на бумагу столовою ложкою продолговатыя меринги, посыпать сахаромъ и испечь какъ сказано выше; вынувъ изъ печки снимать съ бумаги по одной штукѣ и выбравъ средину, осушить въ печкѣ до готовности.

МАРМЕЛАДЪ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ ИЛИ ПЕРСИКОВЪ.

Ошпаренные въ горячей водѣ и очищенные отъ верх-

ней кожи абрикосы или персики положить въ кипячій сиропъ (полагая на фунтъ фруктовъ фунтъ сахару), и разварить на мармеладъ; когда будутъ готовы, выложить въ каменную чашку и употреблять. Привозные изъ Франціи въ бутылкахъ абрикосы и персики приготовлять также.

О.

ОМЛЕТЪ.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха и мелко изрубленой зеленой петрушки; распустить на сковородѣ масла, вылить въ оное приготовленныя яйцы и жарить, подрѣзывая тонкимъ ножемъ, дабы не приставали къ низу; когда получатъ колеръ, выложить на блюдо и поступать по усмотрѣнію.

П.

ПЕЧЕНКИ ИЗЪ НАЛИМОВЪ.

Вынуть нужное количество печенокъ изъ живыхъ налимовъ и вымочить въ холодной водѣ.

Особо скипятить въ кастрюлѣ воды, снабдить по вкусу солью, немного уксусомъ и коровьимъ масломъ, потомъ опустить печенки и скипятить покрытыми; когда будутъ готовы, выложить въ каменную чашку, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто.

ПРЯНОСТИ.

Отвѣсить $1/4$ фунта Англійскаго перцу, 2 лота бѣлаго перцу, 2 лота гвоздики, 2 лота лавроваго листа, 2 лота кардамону, одинъ мушкатный орѣхъ и по одному золотнику корицы, мушкатнаго цвѣта, сухаго тмину и майрану,

смѣшавъ все вмѣстѣ, высушить, истолочь и просѣять сквозь частое сито.

ПЮРЕ ИЗЪ КАШТАНОВЪ.

Очистить сырые каштаны отъ верхней кожи, положить въ кастрюлю на растопленное масло и жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая часто, пока вторая кожа не отстанетъ; потомъ очистить и продолжать жарить до мягкости, а когда будутъ готовы, протереть горячими сквозь частое сито и употреблять.

ПЕТРУШКА ЗЕЛЕНАЯ ЖАРЕНАЯ.

Очистить, вымыть и осушить на салфеткѣ зеленую петрушку, потомъ обжарить въ горячемъ фритюрѣ; когда будетъ готова, посолить немного и перекладывать оною пирожки или рыбу на салфеткѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХУ.

Вылущенный молодой зеленый горохъ, положить въ соразмѣрную кастрюлю, съ одною ложкою сливочнаго масла, мелко нашинкованною одною луковицею, суповою ложкою горячей воды и умѣренною пропорціею соли; потомъ варить на большомъ огнѣ покрытымъ и когда упрѣетъ до мягкости, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито и поставить на холодное мѣсто до употребленія. Горохъ переваренный теряетъ настоящій зеленый цвѣтъ, почему слѣдуетъ заблаговременно приготовить все нужное для протирки, пока горохъ еще на плитѣ и тотчасъ по упрѣлости протереть.

ПЮРЕ ИЗЪ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ.

Вымыть теплою водою нужное количество перловой

крупы, положить $^1/_8$ хорошаго масла, налить 1-мъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито и размѣшавъ въ кастрюлѣ употреблять.

ПЮРЕ ИЗЪ КУРЪ.

Обжарить на вертелѣ безъ колеру (*) нужное количество молодыхъ куръ, потомъ остудивъ, снять мягкія части съ костей, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая по немногу куринымъ бульономъ, протереть сквозь частое сито и, размѣшавъ въ кастрюлѣ, прибавить по вкусу глясу, сливочнаго масла, соли, ложку густыхъ сливокъ и поставить покрытымъ на холодномъ мѣстѣ до употребленія.

ПЮРЕ ИЗЪ РАКОВЪ.

Отнять шейки отъ сваренныхъ раковъ и поступить какъ сказано ниже, (см. раки).

Остальныя части очистить отъ горечи и черноты, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая постепенно собственнымъ бульономъ, протереть сперва сквозь рѣдкое, а потомъ частое сито, положить въ каменную посуду и поставить покрытымъ въ холодное мѣсто до употребленія.

ПЮРЕ ИЗЪ ДИЧИ.

Чтобы приготовить пюре изъ крупной дичи, т. е. зайцевъ, глухарей, тетеревей, фазановъ, куропатокъ, рябчиковъ, гусей и дикихъ утокъ, должно поступить, какъ сказано: пюре изъ куръ.

Пюре изъ мелкой дичи, т. е. бекасовъ, вальдшнеповъ,

(*) Обвернуть смазанною масломъ бумагою и не снимать, пока не будутъ готовы.

куликовъ, перепелокъ, дроздовъ и овсянокъ, приготовляются слѣдующимъ образомъ: изжарить въ печкѣ на плафонѣ очищенную мелкую дичь, когда будетъ готова, остудить, изрубить и истолочь въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ костями, развести оставшимся на плафонѣ собственнымъ сокомъ, который, по вынутіи дичи, отварить первымъ бульономъ, протереть сквозь частое сито, положить по вкусу сливочнаго масла, ложку густаго соусу, глясу, соли и употреблять.

ПЮРЕ ИЗЪ ТОМАТОВЪ.

Очищенные томаты или помдоры, положить въ кастрюлю, налить хорошимъ бульономъ, и сварить до мягкости, потомъ протереть сквозь частое сито, скипятить на сотейникѣ до надлежащей густоты и употреблять для соусовъ. Въ пюре для котлетъ или другихъ надобностей прибавить муки, размѣшанной съ масломъ, по вкусу соли, глясу, сахару и скипятить все вмѣстѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЗЕЛЕНОЙ СПАРЖИ.

Очищенную зеленую спаржу обланжирить до мягкости въ соленой кипячей водѣ, и когда будетъ готова, отлить и истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь частое сито, и потомъ положить соотвѣтственную пропорцію густаго *бѣлаго соусу, а если окажется не довольно зеленымъ, то прибавить *эссенціи изъ шпинату, потомъ положить по вкусу соли, глясу, сливочнаго масла и подавать горячимъ.

ПЮРЕ ИЗЪ АРТИШОКОВЪ.

Очистить низы артишоковъ, обланжирить въ водѣ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и, сваривъ до мягкости, протереть сквозь частое сито; потомъ положить соотвѣтственную пропорцію густаго краснаго соусу, по вку-

су соли, глясу, лимона, сливочнаго масла, немного сахару и скипятить вмѣстѣ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ.

Распустить масла на плафонѣ, уложить нужное количество очищеннаго бѣлаго луку, поджарить на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до колеру, заглясеровать глясомъ и поставить въ умѣренно горячую печку; когда будетъ готовъ, сложить въ кастрюлю, налить бѣлымъ виномъ и варить на плитѣ покрытымъ до совершенной мягкости, потомъ протереть сквозь частое сито, снабдить по вкусу солью, сливочнымъ масломъ и глясомъ.

ПЮРЕ ИЗЪ ЛУКУ СЪ БЕШЕМЕЛЬЮ.

Нашинковать мелко нужное количество бѣлаго луку, обланжирить и отлить въ холодную воду, потомъ положить въ кастрюлю на распущенное масло и запасеровать на легкомъ огнѣ покрытымъ, наблюдая дабы снизу не было колеру; когда будетъ готовъ, залить бешемелью изъ сливокъ, скипятить до густаго состоянія, мѣшая не отступно, протереть сквозь частое сито, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ и глясомъ.

ПЮРЕ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Вымыть въ двухъ водахъ бѣлые шампиньоны, нашинковать мелко, положить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на огонь покрытыми; когда будутъ въ половину готовы, залить бешемелью изъ сливокъ, скипятить до густоты, снабдить солью, мушкатнымъ орѣхомъ и глясомъ, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и размѣшать, а предъ отпускомъ, разогрѣть на плитѣ.

ПАНКЕТЪ.

Панкетное тѣсто приготовляется подобно женвасу; когда масса будетъ готова, положить $^1/_2$ бутылки сбитыхъ сливокъ, размѣшать, вылить на подслоенный масломъ листъ и испечь въ вольномъ жару.

ПЮРЕ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

Очистки изъ ананасовъ положить въ кастрюлю, залить сиропомъ и сварить до мягкости; потомъ отлить на сито, положить въ каменную ступку, истолочь до мелкаго состоянія, развести собственнымъ сиропомъ, протереть сквозь частое сито и употреблять.

Р.

РИСЪ ДЛЯ БЛАНКЕТУ.

Перебрать, вымыть и обланжирить нужное количество рису; когда закипитъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и сложить обратно въ кастрюлю, потомъ положить немного масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, очищенный корень петрушки, 1 луковицу нашпигованную 4-мя гвоздиками и заливъ 1-мъ бульономъ, варить покрытымъ на легкомъ огнѣ до мягкости, а когда будетъ готово, петрушку и лукъ съ гвоздикою вынуть и поступить какъ будетъ сказано.

РАКИ.

Вымыть живые раки въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, прибавить изрѣзанную луковицу, букетъ зеленой петрушки, суповую ложку холодной воды и умѣренно соли, заварить на плитѣ и мѣшать, дабы ровно всѣ про-

варились; когда будутъ готовы, выложить въ каменную посуду и поставить на холодное мѣсто до употребленія.

РАКОВЫЯ ШЕЙКИ.

Отнять шейки отъ свареныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы, обрѣзать лишнія висячія жилки, залить въ каменной чашкѣ собственнымъ бульономъ и поставить покрытыми на ледъ.

РАКОВОЕ МАСЛО.

Оставшіеся на ситѣ раковыя не протолченыя части (*), положить въ кастрюлю на масло и жарить на легкомъ огнѣ, пока масло не получитъ колера, мѣшая часто, дабы ко дну неприставали, а когда будутъ готовы, прожать сквозь новое полотенцо въ холодную со льдомъ воду и употреблять.

С.

СОУСЪ КРАСНЫЙ

Распустить въ кастрюлѣ нужное количество масла, всыпать соотвѣтственно муки, размѣшать лопаткою и поджарить на плитѣ до колеру; когда мука будетъ готова, развести постепенно *краснымъ бульономъ изъ телятины и мѣшать на плитѣ пока не закипитъ; потомъ положить очистковъ изъ шампиньоновъ и отставивъ на легкій огонь, варить, снимая сверху накипь, дабы очистился совершенно, потомъ процѣдить сквозь салфетку въ каменную чашку и мѣшать до холоднаго состоянія; въ противномъ случаѣ образуется сверху кожа и соусъ подвергнется скорой испорченности.

(*) Смотри пюре изъ раковъ.

СОУСЪ БѢЛЫЙ.

Поступить какъ сказано выше, соусъ красный, но муку не должно дожаривать до колера, а развести *бульономъ бѣлымъ изъ телятины.

СОЯ ИЗЪ ШАМПИНЬОНОВЪ.

Полевые и огородные шампиньоны, которые постарѣли на мѣстѣ, употребляются преимущественно для сои, слѣдующимъ способомъ: очистить у шампиньоновъ низы отъ песку, вымыть въ холодной водѣ, нарѣзать мелко, положить соли и всѣхъ пряностей и скипятивъ на плитѣ, сложить въ каменный горшокъ, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ изъ ржаной муки, и поставить въ печку на 6 часовъ, а потомъ вынуть и поставить въ холодное мѣсто; на другой день снять крышку, выложить шампиньоны въ фланелевый мѣшокъ и выжать изъ нихъ сокъ прессомъ до сухости, потомъ слить оный въ бутылки, закупорить новыми пробками и засмолить. Соя можетъ сохраняться долгое время.

СЛИВКИ СБИТЫЕ.

Взять нужное количество густыхъ сливокъ въ большую кастрюлю или котелъ и сбивать на льду деревяннымъ вѣничкомъ до надлежащей густоты; когда будутъ готовы, выложить на сито и употреблять.

САЛЬПИКОНЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ ИЛИ МОЛОКОВЪ НАЛИМА.

Нарѣзать правильно печенки или молоки налима, положить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, немного сливочнымъ масломъ и ложкою бѣлаго соусу, и осторожно размѣшать.

САЛЬПИКОНЪ.

Очистить отъ жилъ и запасеровать на маслѣ назначенные филеи изъ куръ или дичи для сальпикона; когда будутъ готовы, снять на тарелку, остудить; потомъ нарѣзать правильно четырехъ-угольными, продолговатыми или круглыми кусочками, прибавить немного труфеля или шампиньоновъ; предъ отпускомъ положить немного краснаго *соусу для гарнировъ и поступить какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

САЛЬПИКОНЪ ДЛЯ КРОКЕТОВЪ И ФИЛЕЕВЪ.

Выкипятить до возможной густоты краснаго * соусу для гарнировъ, положить въ него соотвѣтственную пропорцію нарѣзанныхъ бланкетомъ филеевъ, снабдить солью, размѣшать, выложить на плафонъ и остудивъ въ холодномъ мѣстѣ, употреблять: въ сальпиконъ для филеевъ, прибавить болѣе труфелей.

СОУСЪ ПРОВАНСКІЙ.

Отбить желтокъ (*) въ каменную чашку, положить немного соли и мѣшать деревянною лопаткою, пока желтокъ не загустѣетъ, потомъ прибавлять по немногу уксусу астрагону и прованскаго масла, до надлежащей пропорціи; когда будетъ готово, положить перебранной, вымытой и мелко изрубленной зелени, т. е. кервелю, укропу, астрагону и шарлоту, снабдить по вкусу солью, немного глясомъ и употреблять. — Въ началѣ должно тщательно наблюдать, дабы желтокъ не затворожился, въ такомъ случаѣ прованское масло не можетъ заварить желтка

(*) Желтокъ на $1/2$ бутылки прованскаго масла.

и отдѣляется, тогда уже должно прибавить свѣжаго желтка и соли, и начать мѣшать соусъ снова.

СОУСЪ ТАТАРСКІЙ.

Положить въ готовый прованскій соусъ столовую ложку французской горчицы, размѣшать и подавать.

СОУСЪ ХОЛОДНЫЙ ФРАНЦУЗСКІЙ.

Снять съ костей 10 оливокъ и 10 анчоусовъ, положить 10 корнишоновъ, немного каперсовъ и твердо отваренныхъ 10 желтковъ, изрубить и истолочь все вмѣстѣ въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, положить въ каменную чашку, развести соусомъ прованскимъ, влить ложку *эссенціи для равиготу, снабдить по вкусу солью, немного сахаромъ и употреблять.

САЛАТЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО ВЕСЕННІЙ.

Нарѣзать правильно и сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ нужное количество зеленыхъ бобовъ, а когда будутъ готовы отлить на холодную воду, и сложить въ каменную чашку и поставить на ледъ; сварить подобно зеленой спаржи, картофелю, цвѣтной капусты, отливъ на холодную воду, смѣшать съ бобами, нарѣзать свѣжихъ огурцовъ, изрубить зелени: петрушки и укропу, астрагону, кервелю, и шарлоту, заправить все вмѣстѣ уксусомъ, прованскимъ масломъ и снабдить по вкусу солью и перцемъ.

САЛАТЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО ЗИМНІЙ.

Нарѣзать колонною выемкою сваренныхъ и очищенныхъ, картофелю, свеклы, селлерею, зеленыхъ и бѣлыхъ бобовъ; подобно нарѣзать соленыхъ огурцовъ, оливокъ и

корнишоновъ, положить каперсовъ и рубленной зелени, заправить все вмѣстѣ въ каменной чашкѣ уксусомъ, прованскимъ масломъ и снабдить солью и немного перцемъ.

СОСИСКИ.

Взять нужное количество свиной, по поламъ съ жиромъ, говядины, изрубить мелко, положить по пропорціи: соли, перцу, толченыхъ пряностей и майрану, размѣшать вмѣстѣ и выдѣлать въ очищенныя, свиныя, колбасныя кишки (*), сосиски, когда будутъ готовы, изжарить въ сотейникѣ на легкомъ огнѣ, прокалывая сверху булавкою, дабы отъ спертаго въ нихъ воздуха онѣ не лопались.

СОСИСКИ ВЪ КРЕПИНЕТѢ.

Приготовленный выше фаршъ выдѣлать въ крепину (внутренній жиръ въ видѣ сѣтки) четырехъ-угольно-продолговатыми сосисками и жарить на ростѣ.

СОСИСКИ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Снять съ костей мягкія части изъ зайца, очистить отъ жилъ, положить столько же свинаго жиру и изрубить мелко, когда будутъ готовы, снабдить по вкусу солью, перцемъ, толченымъ майраномъ и пряностями, прибавить немного яишницы, размѣшать вмѣстѣ, выдѣлать сосиски въ очищенныя бараньи кишки и отжарить на маслѣ.

СОСИСКИ БАРАНЬИ И ТЕЛЯЧЬИ.

Поступить какъ съ сосисками изъ зайца.

СОУСЪ ОСТРОКРѢПКІЙ.

Влить на сотейникъ ложку уксусу, положить немного

(*) Кишки свиныя и бараньи вымыть въ холодной водѣ, выскоблить ножемъ до тонкаго состоянія и держать въ соленой водѣ.

тмину и кусочекъ стручковаго перцу, скипятить вмѣстѣ, влить краснаго соусу, положить глясу и скипятить до надлежащей густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку, снабдить по вкусу солью и употреблять.

СОУСЪ ЖЕНЕВСКІЙ.

Протереть сквозь сито стаканъ желе изъ красной смородины, положить въ кастрюлю, размѣшать, прибавить ложку краснаго соусу, глясу, кусокъ сливочнаго масла, соку изъ приготовленнаго филея, скипятить и процѣдивъ сквозь салфетку подавать въ соусникѣ.

СОУСЪ КРАСНЫЙ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Взять нужное количество краснаго соусу на сотейникъ, влить соку изъ шампиньоновъ или труфелей и одинъ стаканъ особо скипяченной мадеры, откипятить до нужной густоты, положить глясу, снабдить по вкусу солью и процѣдить сквозь салфетку въ кастрюлю.

СОУСЪ ДЛЯ БИФСТЕКСУ.

Положить въ кастрюлю кусокъ глясу, столько же сливочнаго масла и соку изъ одного лимона, скипятить на плитѣ и положить мелко рубленой зеленой петрушки.

СОУСЪ ГОЛЛАНДСКІЙ.

Скипятивъ на сотейникѣ съ пряностями 2 столовыя ложки уксусу астрагону, влить нужное количество бѣлаго соусу, скипятить до густоты, снабдить по вкусу солью и глясомъ, залейзеновать лейзономъ изъ 6 желтковъ, процѣдить сквозь салфетку, положить $1/4$ фунта сливочнаго масла, размѣшать и употреблять.

СОУСЪ БѢЛЫЙ ИЗЪ МАСЛА.

Взять въ кастрюлю кусокъ масла, всыпать столько же

муки, размѣшать лопаткою, влить холодной воды и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ; потомъ процѣдить въ кастрюлю, снабдить по вкусу солью, мушкатнымъ орѣхомъ, сокомъ изъ одного лимона и положивъ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, размѣшать и употреблять съ рубленною зеленою петрушкою или каперсами.

СОУСЪ ЖЕНЕВСКІЙ СЪ ТРУФЕЛЕМЪ.

Скипятить на плитѣ въ сотейникѣ стаканъ мадеры и стаканъ вина бордо, прибавить столько же краснаго соусу, соку изъ труфелей и шампиньоновъ, скипятить до надлежащей густоты, потомъ процѣдить сквозь салфетку, поставить на паръ, изрубить мелко 5 шт. труфелей, положить въ соусъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и подавать.

СОУСЪ РАВИГОТЪ ГОРЯЧІЙ.

Влить на сотейникъ ложку уксусу астрагону, скипятить на плитѣ, прибавить бѣлаго соусу, откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью и процѣдить сквозь салфетку; предъ отпускомъ положить эссенцію изъ разной зелени, для сего же соусу, размѣшать, положить кусокъ сливочнаго масла, немного хорошаго глясу и привести во вкусъ какъ должно; положивъ зелень, не кипятить на плитѣ, въ противномъ случаѣ она потеряетъ зеленый цвѣтъ.

СИРОПЪ ДЛЯ КАРМЕЛЕВКИ ФРУКТОВЪ.

Положить въ кандитерскую кастрюлю сахару рафинаду сколько нужно, залить немного холодною водою и варить до кармелю (*); когда по пробѣ окажется готовъ,

(*) Пробуется слѣдующимъ способомъ: приготовить въ кастрюлю холодной воды, обмокнуть палецъ въ оную, потомъ въ сиропъ и обмокнуть снова въ воду; когда оставшійся на пальцѣ сахаръ будетъ твердъ и захруститъ на зубахъ, то значитъ готовъ, не переварить.

снять на столъ, обмакивать приготовленныя фрукты и поступать какъ будетъ нужно.

СИРОПЪ ДЛЯ КОМПОТОВЪ.

Фрукты, которыя варятся въ сиропѣ или водѣ для компотовъ вынимаются на сито, а сиропъ кипятится до густоты; для фруктовъ не подлежащихъ варенью, какъ то апельсиновъ, винограда, земляники и клубники, сиропъ приготовляется обыкновенный, и когда откипитъ до надлежащей густоты, то положить шинкованной мелко верхней цедры съ апельсина или лимона, или по чайной ложкѣ ликеру или рому. Не должно кипятить съ цедрою и съ ликерами сиропу, а положить оныя въ горячій сиропъ, покрыть и поставить въ холодное мѣсто.

СИРОПЪ ДЛЯ ЖЕЛЕ И МОРОЖЕНАГО.

Положить въ кастрюлю нужное количество сахару, влить холодной воды, вбить одинъ бѣлокъ и мѣшать на огнѣ, пока не закипитъ; потомъ отставить на легкій огонь и дать кипѣть, пока не очистится совершенно; для лучшаго очищенія сиропа, прибавляется соку изъ $^1/_2$ лимона.

СВЕКЛА КВАШЕНАЯ.

Очистить отъ верхней кожи назначенную для квашенья свеклу, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать пополамъ, приготовить кадку, какъ сказано выше (см. огурцы), положить на дно хлѣбнаго тѣста и покрыть нѣсколькими ломтями хлѣба; сверхъ онаго наложить рядами свеклу и вынести въ погребъ на опредѣленное мѣсто, залить теплою водою, покрыть крышкою и оставить въ такомъ положеніи до другаго дня; потомъ покрыть кружкомъ, на-

ложить гнетъ, долить полнѣе теплою водою и начинать, когда совершенно окиснетъ.

Свеклу не оставлять до другаго дня очищенною и также не поливать горячею водою, тѣста на дно положить не много, дабы вода могла получить заквасъ, въ противномъ случаѣ квасъ будетъ очень густъ.

Т.

ТРУФЕЛИ ЮГО И ЗАПАДНО-РОССІЙСКІЕ.

Въ тотъ день, въ который труфели свѣжіе принесены будутъ, приготовить слѣдующимъ способомъ: вымыть твердою щеткою въ двухъ водахъ, выбрать крупный труфель въ кастрюлю, налить шампанскимъ виномъ съ частію хорошаго бульона, снабдить по вкусу солью и пряностями, покрыть крышкою и варить; когда будутъ готовы, подавать цѣльными на салфеткѣ.

ТРУФЕЛИ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Мелкіе труфели очистить отъ верхней кожи, сложить въ кастрюлю, налить бресомъ и крѣпкимъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, пряностями и однимъ зубцомъ чесноку и варить на легкомъ огнѣ $^1/_2$ часа.

ТРУФЕЛИ ФРАНЦУЗСКІЕ.

Откупорить нужное число бутылокъ французскаго труфеля, сложить въ кастрюлю и сварить какъ сказано выше.

ТЕЛЯЧЬИ ГОЛОВКИ ДЛЯ СУПОВЪ И ГАРНИРОВЪ.

Снять съ костей очищенную телячью головку, вымыть съ мукою и обланжиривъ выбрать въ холодную воду, очи-

стить и нарѣзать умѣренными кусками, положить въ кастрюлю, налить бресомъ и снабдить по вкусу солью и пряностями, выжать сокъ изъ 1 лимона и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, когда будетъ готова, остудить, выбрать на плафонъ, наложить умѣренный прессъ, потомъ изрѣзать какъ окажется нужнымъ и разогрѣть въ бульонѣ.

ТѢСТО СЛОЁНОЕ.

Вымыть въ холодной водѣ 1 фунтъ масла, смять въ четыреугольно-плоскій кусокъ и поставить на ледъ; отвѣсить такое же количество лучшей просѣянной крупичатой муки, образовать изъ нее кружекъ на столѣ, положить въ оный желтокъ и въ величину желтка кусокъ масла, лить по немногу воды, забирать постепенно отвѣшенную муку, пока вся не обратиться въ умѣренно-крутое тѣсто, которое вымѣсить до гладкости и раскатать скалкою не тоньше пальца; потомъ осушить на салфеткѣ приготовленное масло, положить на средину тѣста, закрыть краями плотно и раскатывать въ длину осторожно, дабы масло не прошло сквозь тѣсто, слѣдующимъ способомъ: раскатавъ 1-й разъ сложить втрое, и положить на ледъ на листѣ подсыпанномъ мукою; чрезъ 10 же минутъ, раскатать 2-й разъ и сложить подобно 1-му, повторяя такимъ образомъ до 6 разъ, а раскатавъ 7-й и послѣдній разъ, можно приступить къ выдѣлыванію изъ онаго все нужное. Слоёное тѣсто должно правильно катать, дабы края всегда были ровны и всѣ раза оно было катано одинаковою толщиною; въ противномъ случаѣ, вольванты маленькіе и

большіе, опрокидываются въ печкѣ или выходятъ одною стороною выше.

ТѢСТО ДЛЯ ПАСТЕТОВЪ.

Отвѣсить нужное количество муки, полагая на фунтъ ½ фун. масла, 4 яйца и молока сколько по пропорціи окажется нужно, замѣсить тѣсто крутое и поставить покрытымъ на ледъ; когда остынетъ, раскатать и поступить какъ сказано, (см. пастетъ).

ТѢСТО СДОБНОЕ.

На одинъ фунтъ муки, положить ¼ фунта масла, 5 желтковъ, одно цѣльное яйцо и влить молока сколько окажется нужно, замѣсить тѣсто умѣренной густоты, раскатать и употреблять.

ТѢСТО ДЛЯ РАВІОЛЕЙ И ДРУГИХЪ ПИРОЖКОВЪ.

Отвѣсить нужное количество муки, полагая на фунтъ 1 яйцо и въ величину яйца кусокъ масла, влить воды сколько будетъ потребно, замѣсить тѣсто вольное, такъ, чтобы отстало отъ стола и руки удобно.

ТѢСТО ДЛЯ ЛАПШИ.

Взять нужное количество муки, замѣсить тѣсто вольное однѣми цѣльными яйцами, раскатывать подсыпая мукою, какъ можно тоньше, высушить на столѣ въ половину и изшинковать ровно лапшу, или нарѣзать правильно четырехъ-угольными лазанками по усмотрѣнію.

ТѢСТО ДЛЯ КУЛЕБЯКЪ И ПИРОЖКОВЪ.

Заварить кипячимъ молокомъ въ кастрюлѣ изъ ½ фун. муки опаръ, когда остынетъ, положить столько же муки,

и дрожжей по пропорціи, размять до гладкости, прибавляя теплаго молока, дабы растворъ былъ не густъ и не жидокъ, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, какъ слѣдуетъ, посолить, вбить двѣнадцать желтковъ съ чашкою топленаго сливочнаго масла и 5-ю бѣлками сбитыми на пѣну, мѣсить на тепломъ мѣстѣ 1 часъ, прибавляя постепенно муки до надлежащей густоты; пропорція муки окажется когда тѣсто отстанетъ отъ руки и посуды, въ которой мѣсится; потомъ поставить на $^1/_2$ часа въ теплое мѣсто и выдѣлать кулебяки или пирожки, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ТѢСТО ДЛЯ ПОНЧКОВЪ.

Въ вышесказанное тѣсто прибавить $^1/_4$ фунта мелкаго сахару, толченаго кардамону, цедры лимонной, ванили или корицы, а также изъ ликеровъ влить одну рюмку чего либо: мараскина, киршвасера, кирасо или рому, по усмотрѣнію. Когда тѣсто будетъ готово, выдѣлать пончки какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ТѢСТО ДЛЯ ПЕТИШУ.

Отмѣрить въ кастрюлю 4 кухонныя ложки муки, такое же количество растопленнаго масла, цедры съ одного лимона, 2 лота сахару и поставить на плиту; когда закипитъ, положить 4 ложки муки, размѣшать, снять съ огня, разбить въ горячее тѣсто по одному 4 яйца, за каждымъ мѣшать до густоты и остудивъ, выдѣлывать, что будетъ нужно. Тѣсто само вѣрнѣе укажетъ количество яицъ, ибо кухонныя ложки бываютъ разной величины и мука сухая принимаетъ болѣе.

ТѢСТО ДЛЯ ПЕТИШУ ЖАРЕНАГО.

Поступить какъ выше сказано съ слѣдующею пропорціею на 4 ложки воды, 2 ложки топленаго масла и 6 ложекъ муки, яицъ сколько тѣсто приметъ, цедры съ одного лимона и 2 лота сахару.

ТѢСТО ДЛЯ КЛЕЦОКЪ.

Подобно петишу заварить тѣсто на 2 ложки воды, 1 топленаго масла, и когда закипитъ, положить 2 ложки муки, 2 яйца, 2 желтка и 2 сбитыхъ на пѣну бѣлка, мушкатнаго орѣха и соли по пропорціи.

У.

УСТРИЦЫ ДЛЯ ГАРНИРА.

Открытыя на раковинахъ устрицы, вымыть въ холодной водѣ, подрѣзать ножемъ, снять на растопленное масло въ сотейникъ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона и поставить въ горячую печку, дабы вдругъ заколеровались, въ противномъ случаѣ дѣлаются твердыми, и употреблять вмѣстѣ съ сокомъ.

УКСУСЪ ДЛЯ МАРИНАТЫ ОТВАРНЫЙ.

Закипятить нужное количество обыкновеннаго уксусу, съ пряностями т. е. англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, кордамономъ и зубцомъ чесноку, а когда сварится снять съ огня, остудить до холоднаго состоянія и употреблять какъ будетъ нужно.

Ф.

ФРИТЮРЪ.

Нарѣзать мелко нужное количество воловьяго жиру, истопить въ кастрюлѣ, соединить вмѣстѣ съ очищеннымъ жиромъ, который снимается съ бульоновъ и бресовъ, процѣдить сквозь сито въ желѣзную для фритюра кастрюлю, и за полчаса до употребленія разогрѣть на огнѣ до горячаго состоянія; фритюръ употребляется долго, но должно за каждымъ отжареннымъ предметомъ, процѣдить сквозь полотенцо въ каменный горшокъ и держать въ холодномъ мѣстѣ покрытымъ.

ФАРШЪ ГРОТАНЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ПЕЧЕНОКЪ.

Изрѣзать тонкими филеями нужное количество печенки телячей, распустить на сотейникѣ масла, уложить порядкомъ, снабдить по вкусу солью и толченными пряностями, покрыть сверху тонкими пластами шпику и поставить въ легкую печку, дабы печенки изжарились безъ колеру; когда будутъ готовы, остудить, изрубить вмѣстѣ со шпикомъ, прибавить немного сырыхъ филеевъ изъ дичи, размѣшать и истолочь мелко въ каменной ступкѣ, потомъ протереть сквозь частое сито, поставить пробу въ печку, если окажется твердою, прибавить масла, глясу и соку съ труфелей, въ противномъ случаѣ прибавить филеевъ изъ дичи.

ФАРШЪ ГРОТАНЪ ИЗЪ ПЕЧЕНОКЪ ГУСЯ И КАПЛУНА.

Поступить какъ сказано выше.

Х.

ХЛѢБЪ БѢЛЫЙ ТЕРТЫЙ.

Взять нужное количество бѣлыхъ черствыхъ французскихъ хлѣбовъ или саекъ, стереть мягкую часть безъ корокъ на теркѣ, просѣять сквозь друшлакъ или рѣшето, собрать въ приготовленную для тертаго хлѣба посуду, покрыть бумагою и отставить до употребленія; оставшіяся корки и обрѣзки отъ крутоновъ, сложить въ корзину, высушить, истолочь и просѣявъ сквозь рѣшето, собрать въ посуду особо.

ХРѢНЪ ЗАВАРНЫЙ ДЛЯ ГАРНИРОВЪ.

Очистить, вымыть, стереть на теркѣ и изрубить мелко полфунта хрѣну, распустить въ кастрюлѣ немного масла, положить столовую ложку муки и запасеровать на огнѣ, потомъ положить изрубленный хрѣнъ, размѣшать и развести полуфунтомъ сметаны и 4-мя желтками, снабдить по вкусу солью, уксусомъ и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ.

ХРѢНЪ ДЛЯ ПОРОСЕНКА.

Остудить на льду хрѣнъ заварный, прибавить немного холоднаго бульону изъ поросенка и подавать особо въ соусникѣ.

ХРѢНЪ ДЛЯ ХОЛОДНАГО.

Положить въ чашку полфунта мелко натертаго хрѣну, посолить и разводить прованскимъ масломъ съ частію уксуса, мѣшая постоянно, дабы масло не отдѣлялось, ког-

да хрѣнъ загустѣетъ, снабдить солью и рубленною зеленою петрушкою.

ХРѢНЪ ДЛЯ РОСТБИФА И БИФСТЕКСУ.

Очищенный и вымытый въ холодной водѣ хрѣнъ, наскоблить тоненькими стружками и подавать.

Ч.

ЧЕРЕПАХИ ЖИВЫЯ.

Изъ нѣсколькихъ родовъ черепахъ, обыкновенно употребляются, въ С. Петербургѣ, 1-я черепахи пресноводныя, 2-я земляныя подъ названіемъ греческихъ; и 3-я большія изъ береговъ Африки и Средиземнаго моря. Приготовляются слѣдующимъ способомъ: перевернуть черепаху на столѣ карапасомъ внизъ, приложить горячаго желѣза къ пластрону, отъ чего она тотчасъ выдвинетъ голову изъ щитовъ, которую должно съ разу отнять острымъ ножемъ, и оставить убитою 6 часовъ; потомъ отдѣлить по составамъ карапасъ отъ пластрона, т. е. верхнюю часть отъ нижней, выпотрошить, выбрать переднія лопатки и заднія части, остальное же не употребляется, ошпарить въ умѣренно горячей водѣ, и обланжирить когда закипитъ, отлить на друшлакъ и перемывъ, очистить отъ жиру, разрѣзать умѣренными кусками, сложить въ кастрюлю налить бресомъ, снабдить солью, краснымъ перцемъ и пряностями, и сварить до мягкости; потомъ выбрать въ приготовленный для супу гарниръ, а съ бульона снявъ жиръ, процѣдить сквозь сито въ соусъ для сего же супа.

Ш.

ШПИКЪ.

Шпикъ есть свиное соленое и нѣсколько въ дыму висѣвшее сало, употребляется для шпикованья филеевъ, фрикандъ, дичи и разной живности, также и для жаркаго, слѣдующимъ образомъ: отрѣзать соразмѣрный кусокъ шпику, очистить, срѣзать верхъ тонкими пластами до отдѣляющейся перепонки для жаркаго, вторую половину нарѣзать ломтиками для шпигованья, соразмѣрно назначенному предмету.

ШАМПИНЬОНЫ.

Выжать въ кастрюлю сокъ изъ одного лимона, влить стаканъ воды, вымыть въ холодной водѣ шампиньоны, очистить аккуратно отъ верхней кожи и скласть въ приготовленную съ лимономъ воду; когда будутъ готовы, положить немного масла, соли и вскипятить на огнѣ покрытыми, потомъ вылить въ каменную посуду, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто.

ШАМПИНЬОНЫ РУБЛЕННЫЕ.

Очистки отъ шампиньоновъ изрубить мелко, запасеровать особо мелко изрубленнаго шарлоту, положить въ оный изрубленные шампиньоны, вскипятить на плитѣ и снабдивъ солью, немного перцемъ и мелко изрубленною зеленою петрушкою, размѣшать все вмѣстѣ, выложить въ чашку и покрыть бумагою.

ШИНКОВАННАЯ КАПУСТА.

Взять въ кастрюлю нужное количество кислой шинко-

ванной капусты, положить соотвѣтственный кусокъ шпику, налить 2-мъ бульономъ, сварить до мягкости и запасеровать на маслѣ мелко нашинкованнаго луку; когда будетъ готово, выбрать друшлаковою ложкою изъ бульона вышесказанную капусту, соединить съ лукомъ, размѣшать, снабдить по вкусу солью и перцемъ и употреблять.

Э.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ РАЗНОЙ ЗЕЛЕНИ ДЛЯ РАВИГОТУ.

Очистить зеленаго астрагону, кервелю, шарлоту или зеленаго луку, немного зеленой петрушки и шпинату, вылить все вмѣстѣ и сварить въ кипячей ключемъ соленой водѣ; когда будетъ мягкою, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, отжать, изрубить мелко, потомъ протереть сквозь частое сито, сложить въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытою. Зелень для равиготу должно варить въ большой кастрюлѣ и на большомъ огнѣ, не переваривая, въ противномъ случаѣ опая теряетъ зеленый цвѣтъ.

ЭССЕНЦІЯ ИЗЪ ШПИНАТУ.

Очищенный и вымытый зеленый шпинатъ осушить на салфеткѣ, истолочь въ каменной ступкѣ, прожать сквозь полотенцо въ маленькую кастрюлю и поставить на плиту; когда закипитъ, отлить на частое сито, перелить холодною водою, протереть въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ.

Я.

ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ.

Поставить на плиту въ умѣренной кастрюлѣ воды, влить 1 стаканъ уксусу и положить двѣ столовыя ложки соли; когда закипитъ, выпустить нужное количество самыхъ свѣжихъ яицъ, выпускать не болѣе 4-хъ штукъ за разъ и кипятить покрытыми на легкомъ огнѣ $2^1/_2$ минуты, потомъ выбрать осторожно ложкою въ холодную воду, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, и оставить до употребленія въ холодной водѣ.

ЯЙЦА ВЫПУСКНЫЯ НА СКОВОРОДУ.

Выложить масломъ дно сковороды, выпустить нужное количество свѣжихъ яицъ, посолить, окропить масломъ и поставить въ горячую печку; когда обжарятся сверху и снизу (не пережарить), вырѣзать круглою выемкою, снять лопаткою и выложить осторожно, какъ сказано въ своемъ мѣстѣ.

ЯИЧНИЦА.

Разбить въ кастрюлю нужное количество яицъ, положить по пропорціи соли, перцу, масла и немного сливокъ; за 10 минутъ до отпуска поставить на плиту и сбивать вѣничкомъ до готоваго состоянія.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ КНИГИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

VI.

XI.

—

ОПЕЧАТКИ.

Стр.	Строк.	Напечатано:	Должно читать:
3	6	*Normand,*	*Normande,*
5	2	*Batvina*	*Batvinia*
—	6	*ravigot.*	*ravigote.*
7	3	*Petits bouchée*	*Petites bouchées*
9	9	*lyonnais.*	*lynnaise.*
—	11	*d'amand*	*d'amande*
11	4	*piquant.*	*piquante.*
13	7	*verts.*	*vertes.*
17	14	*blane*	*jaune*
21	5	*veneson*	*venaison*
23	7	*Souté*	*Sauté*
27	9	*poulets*	*poulettes*
28	7	тулужски.	тулузски.
31	9	*nouveau*	*nouveaux*
—	10	*Beignes*	*Beignets*
—	11	*Deplomatique*	*Diplomatique*
35	1	*moviettes facis.*	*mauviettes farcies.*
—	14	*Chou-fleurs.*	*Choux-fleurs,*
39	12	*Grand merique garni.*	*Grande meringue garnie.*
45	12	*Gelés de serises au vin de tocai.*	*Gelée de cerises au vin tokai.*
—	14	*Consombres*	*Concombres*
47	3	*varsovie.*	*varsovienne.*
—	12	*d'amand*	*d'amande*
49	10	*Chou-fleurs*	*Choux-fleurs.*
—	13	*prombières.*	*plombières.*
51	7	*maringau.*	*maringo.*
53	2	*grec.*	*grecque.*
—	14	*papilottes,*	*papillotes.*
54	6	линовъ	линей
61	4	*Lithoniens.*	*Lithauniens.*
—	10	*flamand garni.*	*flamande garnies.*
85	20	квозь	сквозь
87	25	густѣетъ	начнетъ густѣть
94	20	уложивъ	уложить
115	14	и положить	положить
159	18	пряностями	пряности
160	12	пулярлы	пулярды
208	3	не салфетку	на салфетку
239	18	свѣшихъ	свѣжихъ
311	10	вылить	вымыть
VII	19	гуженый	луженый
X	3	изъ внутри	внутри

—

Въ 17-мъ листѣ: стран. 253, нужно считать 257 стран.
и такъ далѣе, до 273. стр.